PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Manual de instrucciones

Istruzione d'uso

Bruksanvisningen

Brugsanvisningen

Bruksanvisningen

Käyttöohje

Instruções de utilização

TYPE 1926

RICE COOKER

NL **Gebruiksaanwijzing** ..... 4 - 7

UK **Instructions for use** 7-10

F **Mode d'emploi** 11-14

D **Anleitung** 14-17

E **Manual de instrucciones** 17-21

I **Istruzione d'uso** 21-24

S **Bruksanvisningen** 24-28

DK **Brugsanvisningen** 28-31

N **Bruksanvisningen** 31-34

SF **Käyttöohje** 34-37

P **Instruções de utilização** 37-40

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 41-42

MEI 2002

VOOR HET GEBRUIK
Deze gebruiksaanwijzing eerst geheel doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat (220-230 Volt). Sluit dit toestel alleen op een geaard stopcontact aan.

Reinig vóór gebruik alle onderdelen (behalve de buitenpan en het snoer) in een sopje en spoel ze goed na.

BESCHRIJVING VAN DE PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER
Dit Princess keukenwonder is - behalve natuurlijk om rijst te koken - geschikt voor vele andere toepassingen, zoals het stomen van groenten, vlees, vis en gevogelte, soep koken en stoven. Ook voedsel warm houden gaat prima.

De Princess Rice Cooker bestaat uit een buitenpan met daarin alle techniek (verwarmingselement, temperatuursensor) en een binnenpan met diverse hulpstukken.
De werking is als volgt:
- Steek eerst het snoer in de pan, daarna pas de stekker in het stopcontact steken.
- De pan schakelt in op de warmhoudfunctie zodra de stekker in het stopcontact gestoken wordt (het gele lampje 'warm' gaat aan).
- Door de schakelaar aan de voorzijde in te drukken schakelt de pan over op koken/stomen (het rode lampje 'cook' gaat aan).
- Zodra de kooktemperatuur bereikt is, schakelt de temperatuursensor de pan automatisch terug naar de warmhoudfunctie.

De pan heeft een temperatuurbeveiliging. Deze werkt als volgt:
- Inschakelen van de functie 'koken/stomen' gaat alleen als de binnenpan in de buitenpan geplaatst is.
- Indien de buitenpan leeg is, voorkomt de beveiliging dat de functie 'koken/stomen' ingeschakeld wordt. De schakelaar komt dan weer terug in de positie 'warm' zodra men deze loslaat.

Omdat de warmhoudfunctie direct inschakelt zodra de stekker in het stopcontact gestoken wordt, dient men altijd de stekker uit het stopcontact te halen als de pan niet in gebruik is.

GEBRUIKSTIPS VOOR DE PRINCESS RICE COOKER

RIJST KOKEN
Voor rijst koken gebruikt u de buitenpan met daarin geplaatst de binnenpan; sluit de pan tijdens het koken af met het doorzichtige deksel.

Voordat u begint is het belangrijk te weten wat voor soort rijst u gaat koken. Rijst is grofweg onder te verdelen in 2 soorten, nl.
- Witte rijst.
- Bruine rijst (zilvervliesrijst).

In beide soorten komen verschillende variëteiten voor, zoals langgraanrijst, ronde korrel, gebroken rijst, Surinaamse rijst, wilde rijst, Basmati rijst, Pandan rijst. Dit is voor de bereidingswijze verder niet van belang.
Wel belangrijk is dat rijst te koop is als:
1. Gewone rijst; dit is onbewerkte rijst.
2. Voorgekookte of voorgestoomde rijst.

De laatste versie, de voorgekookte of voorgestoomde rijst, wordt vaak aangeboden als 'snelkookrijst', 'snelrijst', 'toverrijst' of 'kort kokende rijst'. Om een goede kwaliteit rijst te verkrijgen is de verhouding tussen de hoeveelheid rijst en water belangrijk.

1. Bereiding van gewone rijst (zilvervliesrijst en witte rijst, niet voorgekookt)

- Afmeten rijst:

Gebruik voor het afmeten van de rijst de bijgeleverde maatbeker. Een volle maatbeker is 100 gram rijst. Dit is een gemiddelde portie voor één persoon. Doe de gewenste hoeveelheid rijst in de binnenpan.

- Afmeten water:

Doe vervolgens water in de binnenpan. Gebruik ook hiervoor de bijgeleverde maatbeker.
Een volle maatbeker staat voor 175 ml. water.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de correcte verhoudingen en het daarmee te behalen volume van gekookte rijst.

WATER/RIJST VERHOUDINGSTABEL

Ongekookte rijst	Water (gemeten met bijgeleverde maatbeker)	Waterniveau binnenpan	Uiteindelijk volume gekookte rijst
1 kop	1½ koppen	Lijn 1	2 koppen
2 koppen	2½ koppen	Lijn 2	4 koppen
3 koppen	3½ koppen	Lijn 3	6 koppen
4 koppen	4½ koppen	Lijn 4	8 koppen
5 koppen	5½ koppen	Lijn 5	10 koppen
6 koppen	6½ koppen	Lijn 6	12 koppen
7 koppen	7½ koppen	Lijn 7	14 koppen
8 koppen	8½ koppen	Lijn 8	16 koppen
9 koppen	9½ koppen	Lijn 9	18 koppen
10 koppen	10½ koppen	Lijn 10	20 koppen

1 kop komt overeen met 175 ml. water of 100 gram ongekookte rijst

- Steek vervolgens de stekker in het stopcontact en schakel de rijstkoker op de stand 'cook' door de schakelaar in te drukken.
- Na enige tijd zal de rijstkoker automatisch overschakelen naar de stand 'warm'. Laat de rijst in deze stand nog 5-10 minuten staan met gesloten deksel om goed door te garen.

Enige 'rijst-tips':

- U kunt de rijst eventueel eerst wassen. Gewassen rijst kleeft minder aan de pan, maar tevens gaat er iets van de voedingswaarde verloren.
- Indien de rijst aan de pan kleeft (dit is bij sommige soorten rijst bijna niet te voorkomen), kunt u de binnenpan lichtjes oliën met bijv. slaolie, olijfolie of andere plantaardige olie.
- Om een zachtere rijst te verkrijgen kan de ongekookte rijst 5-10 minuten voorgeweekt worden in het water in de binnenpan, voordat de rijstkoker ingeschakeld wordt.

2. Bereidingswijze voorgekookte rijst (snelkookrijst).

De bereidingswijze is hetzelfde als bij gewone rijst, maar de verhouding in hoeveelheid water en rijst is anders. Hiervoor is geen vuistregel te geven omdat iedere rijstproducent een andere voorkooktijd en methode gebruikt. Voor de hoeveelheid water en rijst dient u daarom de aanwijzingen op de verpakking van de rijst te volgen.

Handel verder als volgt:

- Doe de aangeven hoeveelheid water in de pan en schakel de pan in op de stand 'cook'. Zodra het water kookt wordt de rijst toegevoegd.
- Laat de rijst koken gedurende de op de verpakking aangeven tijd. Schakel hierna de rijstkoker uit door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Handel verder zoals op de verpakking aangegeven is. Meestal moet men de rijst nog ca. 15 minuten laten staan, soms met gesloten deksel, waarna de rijst afgegoten wordt.

STOMEN (alleen voor Rice Cooker met stoompan accessoires)
Stomen kan gebruikt worden voor het gaar maken van groenten, vlees, vis en gevogelte. Door stomen gaan minder voedingsstoffen verloren dan bij andere bereidingsmethoden.

Om te stomen wordt de stoompan op de binnenpan gezet. Het doorzichtige deksel past op de stoompan. Het voedsel gaat in de stoompan. In de binnenpan wordt een afgepaste hoeveelheid water gedaan om de stoom te vormen. De pan wordt ingeschakeld door de knop in te drukken (stand 'cook'). In onderstaande tabel is aangegeven welke hoeveelheid water nodig is en wat de bereidingstijd (ongeveer) zal zijn.
De hoeveelheid water wordt afgemeten met de plastic kop/maatbeker.

TABEL VOOR STOMEN VAN INGREDIËNTEN

Groenten	Hoeveelheid water	Stoomtijd
Vlees, vis & gevogelte	1/2 kop per 100 gram	Afhankelijk van de hoeveelheid
Asperges	1/2 kop	10 minuten
Broccoli	1/4 kop	5 minuten
Kool	1 kop	15 minuten
Wortelen	1 kop	15 minuten
Bloemkool	1 kop	15 minuten
Mais	1 kop	10 minuten
Eierplant	1 1/4 kop	20 minuten
Tuinbonen	1 kop	15 minuten
Doperwten	1/2 kop	10 minuten
Spinazie	1/2 kop	10 minuten

1 kop komt overeen met 175 ml. water

Nog enige 'stoom-tips':
- Bij het stomen van groenten hoeft de hoeveelheid water niet aangepast te worden aan de hoeveelheid groenten.
- Houd het deksel op de pan gedurende het stomen. Door het deksel op te tillen ontsnapt er warmte en stoom, waardoor de kooktijd langer wordt. Indien het deksel toch even afgenomen moet worden, kan er wat extra water in de binnenpan gegoten worden om de kooktijd weer aan te passen.
- De aangegeven stoomtijden zijn bij benadering. Door de hoeveelheid water te vergroten of te verkleinen kan men de bereidingstijden aanpassen.

SOEPEN EN STOOFSCHOTELS MAKEN
Hiervoor wordt de binnenpan met deksel gebruikt. Doe simpelweg de benodigde ingrediënten in de pan en schakel in op de stand 'cook'. Soepen en stoofschotels moeten enige tijd 'sudderen'. Hiervoor is de 'warm' stand van de Princess Rice cooker & Food steamer uitermate geschikt.

SCHOONMAKEN
HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT
De buitenpan kan met een vochtige doek schoongemaakt worden. Let erop dat de pan goed droog is voordat deze weer op het stopcontact aangesloten wordt. Droog indien nodig de elektrische aansluiting aan de zijkant even na met bijvoorbeeld keukenpapier.

De overige onderdelen kunnen in een warm sopje gereinigd worden. Gebruik hierbij geen schurende middelen of een schuursponsje.
Schoonmaaktip: doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de binnenpan. Schakel de pan in op de stand 'cook' en laat de pan een minuutje of 10 aanstaan. Daarna uitschakelen en goed uitspoelen.

PRINCESS RAADGEVINGEN

- Doe nooit water in de buitenpan.
- Zorg dat de binnenpan niet overkookt want dan loopt er water in de buitenpan. Indien dit toch mocht gebeuren, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact, neem de binnenpan met pannenlappen uit de buitenpan, giet het water uit de buitenpan en laat deze afkoelen.
- Dompel de buitenpan en het snoer nooit in water of andere vloeistof onder.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen. Haal de stekker ook uit het stopcontact als de pan niet in gebruik is.
- De pan en de diverse onderdelen worden erg heet: zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee. Pak de pan alleen beet aan de handgrepen.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijven haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is, maar stuur het dan naar onze service dienst.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Sluit de pan uitsluitend op een geaard stopcontact aan.
- Deze pan is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik in de binnenpan geen azijn of zout want dit tast de coating aan.

DIRECTIONS FOR USE PRINCESS RICE COOKER UK

BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that the network voltage in the house matches that of the appliance (220-230 Volt). Only connect the appliance to an earthed socket.
Clean all components before use (except for the outer pan and the cord) in warm soapy water and rinse thoroughly.

DESCRIPTION OF THE PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER

Apart from boiling rice, this Princess kitchen miracle is suitable for many other applications, such as steaming vegetables, meat, fish and poultry and for making soup and casseroles.
It is also perfect for keeping food warm.

The Princess Rice Cooker consists of an outer pan containing all technical components (heating element, temperature sensor) and an inner pan with various accessories.
The operation is as follows:

- First attach the cord to the pan, only then connect the plug to the socket.
- The pan switches to the 'keep warm' function as soon as the plug is put into the socket (the yellow 'warm' light comes on).
- By pressing the switch at the front the pan switches over to cooking/steaming (the red 'cook' light comes on).
- As soon as the boiling temperature has been reached, the temperature sensor automatically switches the pan back to the 'keep warm' function.

The pan has a temperature safety device. This works as follows:

- Switching on the 'cooking/steaming' function works only when the inner pan is placed in the outer pan.
- If the outer pan is empty, the safety device prevents the function 'cooking/steaming' from being switched on. The switch then goes back again to the 'warm' position as soon as it is released.

Because the 'keep warm' function switches on as soon as the plug is put into the socket, you must always take the plug out of the socket when the pan is not in use.

TIPS FOR USING THE PRINCESS RICE COOKER

BOILING RICE

To boil rice, use the outer pan with the inner pan placed in it; during the cooking keep the pan closed with the transparent lid on.

Before you start it is important to know what kind of rice you are going to cook. Rice can be roughly divided into 2 kinds, viz.

- White rice.
- Brown rice (unpolished rice).

Both kinds have several varieties, such as long-grain rice, round grain, broken rice, Surinam rice, wild rice, Basmati rice, Pandan rice. This makes no difference for the method of preparation.
What is important is that rice can be bought as:

1. Ordinary rice; this is untreated rice.
2. Pre-cooked or pre-steamed rice.

The latter variety, the pre-cooked or pre-steamed rice, is often presented as 'fast-cooking rice', 'quick-cook rice', 'miracle rice' or '5-minute rice'. To achieve a good quality rice, the proportion between the quantity of rice and the quantity of water is important.

1. Preparation of ordinary rice (brown rice and white rice, not pre-cooked)

- Measuring the rice:

To measure the rice use the measuring cup supplied. One full measuring cup is 100 grammes of rice, which makes an average portion for one person. Put the desired quantity of rice in the inner pan.

- Measuring the water:

Next put water in the inner pan. Use the measuring cup supplied for this as well. A full measuring cup equals 175 ml. water.

The table below gives a survey of the correct proportions and the resulting volume of boiled rice.

WATER/RICE RATIO TABLE

Uncooked rice	Water (measured with measuring cup supplied)	Water level inner pan	Resulting volume of boiled rice
1 cup	1½ cups	Line 1	2 cups
2 cups	2½ cups	Line 2	4 cups
3 cups	3½ cups	Line 3	6 cups
4 cups	4½ cups	Line 4	8 cups
5 cups	5½ cups	Line 5	10 cups
6 cups	6½ cups	Line 6	12 cups
7 cups	7½ cups	Line 7	14 cups
8 cups	8½ cups	Line 8	16 cups
9 cups	9½ cups	Line 9	18 cups
10 cups	10½ cups	Line 10	20 cups

1 cup equals 175 ml. water or 100 grammes of uncooked rice

- Next, put the plug into the socket and switch the rice cooker in the 'cook' position by pressing the switch.
- After some time the rice cooker will automatically switch over to the 'warm' position. Allow the rice to stand in this position 5-10 more minutes with lid closed to absorb the remaining moisture.

Some 'rice-tips':
- If you wish, you can wash the rice first. Washed rice sticks to the pan less, but some of the nutritional value will be lost.
- If the rice sticks to the pan (with some kinds of rice this is almost unavoidable), you can oil the inner pan lightly with e.g. salad oil, olive oil or other vegetable oil.
- To achieve a softer rice the uncooked rice can be soaked for 5-10 minutes in the water in the inner pan, before the rice cooker is switched on.

2. Method of preparation for pre-cooked rice (quick-cook rice).
The method of preparation is the same as for ordinary rice, but the proportion of the quantities of water and rice is different. For this no rule of thumb can be given, because rice producers all use different pre-cooking times and methods. For the quantity of water and rice you must therefore follow the instructions on the packaging of the rice.

After that proceed as follows:
- Put the specified quantity of water in the pan and set the pan to the 'cook' position. Add the rice as soon as the water is boiling.
- Allow the rice to cook for the time indicated on the packaging. Switch the rice cooker off after that by pulling the plug from the socket.
- For the rest, follow the instructions on the packaging. Usually one must allow the rice to stand for approx. 15 more minutes, sometimes with the lid closed, after which the rice is strained.

STEAMING (only for Rice Cooker with steam-pan accessories)
Steaming can be used to cook vegetables, meat, fish and poultry. By steaming food fewer nutrients are lost than with other methods of preparation.

For steaming the steam-pan is put on the inner pan. The transparent lid fits onto the steam-pan.
The food goes into the steam-pan. A measured quantity of water is put into the inner pan to produce the steam. The pan is switched on by pressing the button ('cook' position). The table below shows how much water is needed and what the cooking time will be (approximately).
The quantity of water is to be measured with the plastic cup/measuring cup.

STEAMING OF INGREDIENTS TABLE

Vegetables	Quantity of water	Steaming time
Meat, fish & poultry	1/2 cups per 100 grammes	Depending on the quantity
Asparages	1/2 cup	10 minutes
Broccoli	1/4 cup	5 minutes
Cabbage	1 cup	15 minutes
Carrots	1 cup	15 minutes
Cauliflower	1 cup	15 minutes
Corn	1 cup	10 minutes
Aubergine	1 1/4 cup	20 minutes
Broad beans	1 cup	15 minutes
Green peas	1/2 cup	10 minutes
Spinach	1/2 cup	10 minutes

1 cup equals 175 ml. water

Some more 'steam-tips':
- When steaming vegetables the amount of water need not be adjusted to the amount of vegetables.
- Keep the lid on the pan during steaming. If you lift the lid, heat and steam will escape, as a result of which cooking will take longer. If the lid must nevertheless be lifted for a brief instant, some extra water can be poured into the inner pan to adjust the cooking time again.

- The suggested steaming times are approximate. By increasing or reducing the amount of water one can adjust the preparation times.

MAKING SOUPS AND CASSEROLES
For this the inner pan is used with the lid. Simply put the required ingredients in the pan and switch to the 'cook' position. Soups and casseroles must 'simmer' for some time. For this the 'warm' position of the Princess Rice cooker & Food steamer is highly suitable.

CLEANING
FIRST UNPLUG THE CORD FROM THE SOCKET. The outer pan can be cleaned with a damp cloth. Make sure that the pan is thoroughly dry before re-connecting the cord to the socket. If necessary, dry the electrical connection on the side of the appliance further with, for instance, kitchen paper.

The other components can be cleaned in warm soapy water. Do not use abrasive cleaning agents or a scouring pad for this. **Cleaning tip:** pour a cupful of water and a small dash of washing-up liquid in the inner pan. Set the pan to the 'cook' position and leave the pan switched on for 10 minutes or so. After that switch off and rinse thoroughly.

PRINCESS TIPS
- Never put water in the outer pan.
- Make sure that the inner pan does not boil over, as then water will get into the outer pan. If this should nevertheless happen, then first pull the plug from the socket, take the inner pan out of the outer pan using kettle-holders or oven-gloves, pour the water out of the outer pan and let it cool down.
- Never immerse the outer pan or the cord in water or other liquids.
- Always pull the plug from the socket before cleaning and when there is a failure. Also take the plug out of the socket when the pan is not in use.
- The pan and the various components will get very hot: take care that children cannot get at it and also be careful when handling it yourself. Only lift and hold the pan by the handles.
- Make sure the appliance is not so close to the edge of the table, worktop and the like that someone could knock it off; also ensure that the cord is not trailing in such a way that someone could trip over it or get caught by it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cord is damaged. Instead, send it to our service department.
- Do not place the appliance on or in the direct vicinity of a hot cooking plate or similar.
- Only connect the pan to a socket that is earthed.
- This pan is intended for domestic use only.
- Do not use vinegar or salt in the inner pan, as this will affect the coating.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
BLUE-neutral
BROWN-LIVE
As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
NEITHER CORE should be connected to the earth terminal of a three pin plug marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 3 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

AVANT L'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle de l'appareil (220-230 volts). Raccordez cet appareil uniquement à une prise de terre.

Lavez avant de les utiliser toutes les pièces (sauf la cuve extérieure et le cordon électrique) dans de l'eau additionnée de produit vaisselle et rincez-les soigneusement.

DESCRIPTION DU PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER

Cette petite merveille de Princess permet, en plus de cuire le riz bien entendu, de cuire à la vapeur des légumes, de la viande, du poisson, de la volaille, de faire de la soupe et de cuire à l'étouffée. Il permet également de maintenir les aliments au chaud.

Le Rice Cooker de Princess se compose d'une cuve extérieure comportant la partie technique (éléments à chauffer, détecteur de température) et d'une cuve de cuisson intérieure avec le divers accessoires.
Fonctionnement:

- Raccordez d'abord le cordon dans l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise.
- La fonction de maintien au chaud est activée dès que l'on branche la fiche dans la prise de courant (le voyant jaune «chaud» s'allume).
- Appuyer sur l'interrupteur situé en façade pour passer en mode Cuisson/Vapeur (le voyant rouge « cuisson » s'allume).
- Dès que la température de cuisson est atteinte, l'autocuiseur se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

L'autocuiseur est équipé d'un dispositif de sécurité pour la température. Il fonctionne comme suit:

- La fonction « Cuisson/Vapeur » ne peut être activée que si la cuve intérieure est placée dans la cuve extérieure.
- Si la cuve extérieure est vide, le dispositif de sécurité empêche le déclenchement de la fonction « Cuisson/Vapeur ». Dès que le commutateur est relâché, il revient en position « chaud ».

Débrancher toujours la fiche de la prise lorsque le cuiseur de riz n'est pas utilisé car la fonction de maintien au chaud est activée automatiquement dès que la fiche est branchée dans la prise.

CONSEILS D'UTILISATION DU CUISEUR DE RIZ PRINCESS

CUISSON DU RIZ

Pour cuire du riz, utilisez la cuve intérieure que vous placerez dans la cuve extérieure; pendant la cuisson fermez le cuiseur avec le couvercle transparent.

Avant de commencer, il faut savoir quel type de riz vous voulez cuire. En gros, on distingue deux sortes de riz:

- Le riz blanc
- Le riz complet (riz brun)

Dans les deux sortes on trouve différentes variétés telles que le riz long, le riz rond, le riz brisé, le riz du Suriname, le riz sauvage, le riz Basmati, le riz Pandan. Cela n'a pas d'importance pour la préparation.
Par contre il est important de savoir que le riz peut s'acheter sous diverses formes :

1. Du riz cru, non traité.
2. Du riz précuit.

Ce dernier, le riz précuit, est aussi appelé « riz à cuisson rapide » ou « riz minute ».
Pour obtenir du riz de bonne qualité, la proportion de riz et d'eau est essentielle.

1. Préparation du riz ordinaire (c.a.d. du riz blanc ou du riz complet, mais pas précuit)

- Quantité de riz:

Pour mesurer la quantité de riz exacte, utilisez le godet doseur fourni. Un doseur plein correspond à 100 grammes de riz. C'est la dose moyenne pour une personne. Versez la quantité de riz désirée dans la cuve.

- Quantité d'eau:

Versez ensuite l'eau dans la cuve. Pour mesurer la quantité d'eau, utilisez le godet doseur fourni. Un doseur plein correspond à 175 ml d'eau.

Le tableau ci-dessous vous indique les proportions exactes ainsi que le volume obtenu de riz cuit correspondant.

TABLEAU DES QUANTITÉS EAU/RIZ

Riz cru	Quantité d'eau (mesurée avec le doseur foumi)	Niveau d'eau dans le cuve	Volume de riz cuit obtenu
1 tasse	1½ tasses	Trait 1	2 tasses
2 tasses	2½ tasses	Trait 2	4 tasses
3 tasses	3½ tasses	Trait 3	6 tasses
4 tasses	4½ tasses	Trait 4	8 tasses
5 tasses	5½ tasses	Trait 5	10 tasses
6 tasses	6½ tasses	Trait 6	12 tasses
7 tasses	7½ tasses	Trait 7	14 tasses
8 tasses	8½ tasses	Trait 8	16 tasses
9 tasses	9½ tasses	Trait 9	18 tasses
10 tasses	10½ tasses	Trait 10	20 tasses

1 tasse correspond à 175 ml d'eau ou à 100 grammes de riz cuit

- Brancher ensuite la fiche dans la prise et régler le commutateur sur la fonction « cuisson ».
- Au bout d'un certain temps le cuiseur se mettra automatiquement en mode « chaud ». Laisser le cuiseur dans cette position pendant encore 5 à 10 minutes avec le couvercle fermé pour parfaire la cuisson.

Conseils pour la cuisson du riz:

- Vous pouvez éventuellement laver le riz avant de le cuire. Du riz lavé colle moins à la casserole mais il perd aussi un peu de sa valeur nutritionnelle.
- Si le riz colle à la casserole (c'est inévitable avec certaines variétés de riz), graissez légèrement avec par exemple de l'huile pour salade, de l'huile d'olive ou une autre huile végétale.
- Pour obtenir un riz plus mou, laissez le riz cru tremper 5 à 10 minutes dans l'eau dans la cuve de cuisson avant d'allumer le cuiseur.

2. Mode de cuisson du riz précuit (riz à cuisson rapide).

Le procédé est identique au riz ordinaire sauf que les proportions d'eau et de riz diffèrent. Il n'existe pas de règle absolue en la matière car chaque fabricant prescrit un temps de cuisson et un procédé différents. Il faudra donc respecter les quantités d'eau et de riz indiquées sur le paquet.

Pour le reste, procédez comme suit:

- Mettez la quantité d'eau indiquée dans la cuve et réglez le sélecteur sur la position « cuisson ». Ajoutez le riz dès que l'eau bout.
- Faire cuire le riz le temps indiqué sur le paquet. Eteindre ensuite le cuiseur en retirant la fiche de la prise.
- Suivre ensuite les instructions figurant sur le paquet. En principe, il faudra laisser le riz encore un quart d'heure dans le cuiseur, parfois avec le couvercle fermé, avant de l'égoutter.

CUISSON À LA VAPEUR (uniquement pour le Rice Cooker fourni avec un panier de cuisson-vapeur)
Ce cuiseur permet de cuire à la vapeur légumes, viandes, poissons et volailles. La cuisson à la vapeur permet aux aliments de conserver davantage leurs substances nutritives qu'avec les autres modes de cuisson.

Pour cuire à la vapeur, poser le panier sur la cuve intérieure. Le couvercle transparent s'adapte sur le panier. Placer les aliments dans le panier. Mettre de l'eau dans la cuve afin de produire de la vapeur. Allumer le cuiseur en appuyant sur le bouton (sur la position « cuisson »).
Le tableau ci-dessous indique la quantité d'eau nécessaire et le temps (approximatif) de cuisson. Mesurer la quantité d'eau à l'aide du godet doseur en plastique.

TABLEAU POUR LA CUISSON À LA VAPEUR DES INGRÉDIENTS

Légumes	Quantité d'eau	Temps de cuisson
Viandes, poissons & volailles	1/2 tasse pour 100 grammes	Selon la quantité
Asperges	1/2 tasse	10 minutes
Brocoli	1/4 tasse	5 minutes
Chou	1 tasse	15 minutes
Carottes	1 tasse	15 minutes
Chou-fleur	1 tasse	15 minutes
Maïs	1 tasse	10 minutes
Aubergine	1 1/4 tasse	20 minutes
Fèves	1 tasse	15 minutes
Petits pois	1/2 tasse	10 minutes
Epinards	1/2 tasse	10 minutes

1 tasse correspond à 175 ml d'eau

Quelques conseils pour la cuisson à la vapeur:
- Pour la cuisson à la vapeur, il n'est pas nécessaire d'adapter la quantité d'eau à la quantité de légumes.
- Laisser le couvercle sur le panier pendant la cuisson à la vapeur. Si vous soulevez le couvercle, la chaleur et la vapeur s'échappent ce qui ralentit le temps de cuisson. Si vous devez quand même enlever le couvercle un moment, rajoutez un peu de l'eau dans la cuve.
- Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs. On peut ajuster les temps de préparation en augmentant ou en diminuant la quantité d'eau.

SOUPES ET CUISSON À L'ÉTOUFFÉE
Pour ce type de cuisson on utilise la cuve intérieure avec le couvercle. Il suffit de mettre les ingrédients dans la cuve et de régler le sélecteur sur la position « cuisson ». Les soupes et les plats à l'étouffée doivent mijoter un certain temps. La position « chaud » du Rice Cooker & Food Steamer de Princess convient par excellence à ce type de cuisson.

NETTOYAGE
ENLEVEZ D'ABORD LA FICHE DE LA PRISE
L'extérieur du cuiseur peut être nettoyé avec un chiffon humide. Veiller à bien essuyer le cuiseur avant de brancher la prise électrique. Si besoin est, essuyer également avec du papier essuie-tout la connexion électrique située sur le côté de l'appareil.

Nettoyer les autres pièces dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de tampon à récurer.
Conseil de nettoyage: verser une tasse d'eau et un peu de liquide vaisselle dans la cuve intérieure. Régler le cuiseur sur la position « cuisson » et laisser allumé environ 10 minutes. Débrancher ensuite l'appareil et le rincer soigneusement.

CONSEILS PRINCESS

- Ne mettez jamais d'eau dans la cuve extérieure.
- Veillez à ce que la cuve intérieure ne déborde pas car l'eau passerait alors dans la cuve extérieure. Si néanmoins cela se produisait, retirer d'abord la fiche de la prise, sortir la cuve intérieure de la cuve extérieure, vider l'eau de la cuve extérieure et laisser refroidir.
- Ne plonger jamais la cuve extérieure ou le cordon dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Retirer toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux. Enlevez aussi la fiche de la prise si vous n'utilisez pas l'appareil.
- Le cuiseur et les diverses pièces deviennent bouillantes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent. Saisissez toujours le cuiseur par la poignée.
- Ne placez pas l'appareil près du bord d'une table, d'un plan de travail, etc. pour ne pas risquer de le heurter ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou y rester accroché.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Raccorder cet appareil uniquement à une prise à la terre.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Ne pas mettre de vinaigre ou de sel dans la cuve intérieure car cela attaque le revêtement.

GEBRAUCHSANLEITUNG PRINCESS RICE COOKER (Reiskocher) D

VOR GEBRAUCH

Lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durch und heben Sie sie auf, um später noch einmal nachlesen zu können. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung in der Wohnung mit der des Geräts übereinstimmt (220-230 Volt). Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Vor dem Erstgebrauch alle Teile (mit Ausnahme des Außentopfs und des Kabels) mit Seifenwasser reinigen und danach gründlich ausspülen.

BESCHREIBUNG DES PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER

Dieses Küchenwunder von Princess eignet sich außer zum Kochen von Reis auch noch für zahlreiche andere Zubereitungsarten, wie z.B. zum Dämpfen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Geflügel, zum Kochen von Suppen und für Schmorgerichte. Ebenfalls ideal zum Warmhalten von Speisen.

Der Princess Rice Cooker besteht aus einem Außentopf mit integrierter Technik (Heizelement, Temperatursensor) und einem Innentopf mit verschiedenen Zubehörteilen. Wie folgt vorgehen:

- Zuerst das Kabel am Topf anschließen und erst danach in die Steckdose stecken.
- Der Topf schaltet in die Warmhaltefunktion, sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird (das gelbe Lämpchen „warm" leuchtet auf).
- Wenn der Schalter auf der Vorderseite gedrückt wird, schaltet der Topf auf die Kochen/Dämpfen-Funktion um (das rote Lämpchen „cook" leuchtet auf).
- Bei Erreichen der Kochtemperatur schaltet der Temperatursensor des Topfes automatisch wieder auf die Warmhaltefunktion um.

Der Reiskocher ist mit einer Temperatursicherung ausgestattet. Diese funktioniert wie folgt:

- Die Funktion „Kochen/Dämpfen" kann nur eingeschaltet werden, wenn sich der Innentopf im Außentopf befindet.
- Wenn der Außentopf leer ist, verhindert die Sicherung das Einschalten der Funktion „Kochen/Dämpfen". Sobald der Schalter losgelassen wird, kehrt er in die Position „warm" zurück.

Da die Warmhaltefunktion sofort aktiviert wird, wenn sich der Stecker in der Steckdose befindet, muss der Stecker bei Nichtgebrauch des Topfes immer aus der Steckdose gezogen werden.

GEBRAUCHSTIPPS FÜR DEN PRINCESS RICE COOKER

REIS KOCHEN

Zum Kochen von Reis den Außentopf mit dem darin befindlichen Innentopf benutzen. Den Topf während des Kochens mit dem durchsichtigen Deckel verschließen. Zunächst einmal ist es wichtig zu wissen, welche Sorte Reis gekocht wird. Reis lässt sich in 2 Sorten einteilen, und zwar:

- Weißer Reis
- Brauner Reis (ungeschälter Reis)

Bei beiden Sorten gibt es verschiedene Varianten, wie z.B. Langkornreis, Rundkornreis, gebrochener Reis, Surinamischer Reis, Wildreis, Basmatireis, Pandanreis. Die Sorte ist für die Zubereitung unerheblich. Wichtig aber ist, dass der Reis gekauft werden kann als:

1. normaler Reis, d.h. unbehandelter Reis
2. vorgekochter oder vorgedämpfter Reis

Der vorgekochte oder vorgedämpfte Reis wird im Handel häufig als „Schnellkochreis", „Schnellreis", „Zauberreis" oder „Kurz kochender Reis" angeboten. Das Wasser-Reis-Verhältnis ist für eine gute Reisqualität sehr wichtig.

1. Zubereitung von normalem Reis (ungeschälter Reis und weißer Reis, nicht vorgekocht)

- Reis abmessen:

Für das Abmessen des Reises den mitgelieferten Messbecher benutzen. Ein voller Messbecher entspricht 100 Gramm Reis. Das ist die durchschnittliche Portion für eine Person. Die gewünschte Reismenge in den Innentopf geben.

- Wasser abmessen:

Das Wasser in den Innentopf geben. Dazu ebenfalls den mitgelieferten Messbecher benutzen. Ein voller Messbecher entspricht 175 ml Wasser.

Nachfolgende Tabelle zeigt eine Übersicht über das richtige Verhältnis und die dabei entstehende Menge an gekochtem Reis.

WASSER/REIS-VERHÄLTNISTABELLE

Ungekochter Reis	Wasser (mit mitgeliefertem Messbecher gemessen)	Wasserstand Innentopf	Gesamtmenge gekochter Reis
1 Tasse	1½ Tassen	Strich 1	2 Tassen
2 Tassen	2½ Tassen	Strich 2	4 Tassen
3 Tassen	3½ Tassen	Strich 3	6 Tassen
4 Tassen	4½ Tassen	Strich 4	8 Tassen
5 Tassen	5½ Tassen	Strich 5	10 Tassen
6 Tassen	6½ Tassen	Strich 6	12 Tassen
7 Tassen	7½ Tassen	Strich 7	14 Tassen
8 Tassen	8½ Tassen	Strich 8	16 Tassen
9 Tassen	9½ Tassen	Strich 9	18 Tassen
10 Tassen	10½ Tassen	Strich 10	20 Tassen

1 Tasse entspricht 175 ml Wasser oder 100 Gramm ungekochtem Reis.

- Anschließend den Stecker in die Steckdose stecken und durch Drücken des Schalters den Stand „cook" einschalten.
- Nach einiger Zeit schaltet der Reiskocher automatisch in den Stand „warm" um. Den Reis in diesem Stand noch 5-10 Minuten bei geschlossenem Deckel stehen lassen.

Einige Reis-Tipps:

- Der Reis kann eventuell vor dem Kochen gewaschen werden.

Gewaschener Reis klebt nicht so sehr am Topf, verliert dadurch allerdings an Nährwert.
- Wenn der Reis am Topf klebt (bei einige Reissorten lässt sich das beinahe nicht vermeiden), kann der Innentopf leicht mit beispielsweise Salatöl, Olivenöl oder einem anderen Pflanzenöl eingeölt werden.
- Für einen weicheren Reis den ungekochten Reis vor dem Einschalten des Reiskochers 5-10 Minuten im mit Wasser gefüllten Innentopf weichen lassen.

2. Zubereitung vorgekochter Reis (Schnellkochreis):
Die Zubereitung entspricht der von normalem Reis, nur das Wasser-Reis-Verhältnis ändert sich.
Es gibt keine Faustregel, da jeder Reisproduzent eine andere Vorkochzeit und -methode gebraucht.
Für das Wasser-Reis-Verhältnis deshalb immer die Angaben auf der Reisverpackung beachten.

Wie folgt vorgehen:
- Die angegebene Wassermenge in den Topf geben und den Stand „cook" einschalten. Sobald das Wasser kocht, den Reis hinzufügen.
- Den Reis gemäß der auf der Verpackung angegebenen Kochzeit kochen lassen. Danach den Reiskocher ausschalten. Dazu den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Im Weiteren die Angaben auf der Verpackung befolgen. Meistens muss der Reis noch ca. 15 Minuten stehen gelassen werden. Manchmal bei geschlossenem Deckel. Danach das Wasser abgießen.

DÄMPFEN (nur für Reiskocher mit Dämpfzubehörteilen)
Die Dämpffunktion kann zum Garen von Gemüse, Fleisch, Fisch und Geflügel benutzt werden. Beim Dämpfen gehen weniger Nährstoffe verloren als bei anderen Zubereitungsarten.

Zum Dämpfen den Dämpfeinsatz in den Innentopf einsetzen. Der durchsichtige Deckel passt auf den Dämpfeinsatz. Die Nahrungsmittel in den Dämpfeinsatz legen. Die entsprechende Wassermenge zur Dampfentwicklung in den Innentopf füllen. Durch Drücken des Knopfes (Stand „cook") den Reiskocher einschalten. In nachfolgender Tabelle stehen die benötigten Wassermengen und die (ungefähre) Zubereitungszeit. Die Wassermenge mit der Plastiktasse/dem Messbecher abmessen.

TABELLE FÜR DAS DÄMPFEN VON ZUTATEN

Gemüse	Wassermenge	Dämpfzeit
Fleisch, Fisch, Geflügel	1/2 Tasse pro 100 Gramm	Abhängig von der Menge
Spargel	1/2 Tasse	10 Minuten
Brokkoli	1/4 Tasse	5 Minuten
Kohl	1 Tasse	15 Minuten
Möhren	1 Tasse	15 Minuten
Blumenkohl	1 Tasse	15 Minuten
Maïs	1 Tasse	10 Minuten
Aubergine	1 1/4 Tasse	20 Minuten
Bohnen	1 Tasse	15 Minuten
Grüne Erbsen	1/2 Tasse	10 Minuten
Spinat	1/2 Tasse	10 Minuten

1 Tasse entspricht 175 ml Wasser.

Noch einige Tipps zum Dämpfen:
- Beim Dämpfen von Gemüse muss die Wassermenge nicht an die Gemüsemenge angepasst werden.
- Während des Dämpfens den Deckel auf dem Topf lassen. Beim Anheben des Deckels entweicht Wärme und Dampf, wodurch sich die Zubereitungszeit verlängert. Muss der Deckel doch kurz abgenommen werden, kann zusätzliches Wasser in den Innentopf gegossen werden, um die Zubereitungszeit wieder anzugleichen.

- Bei den genannten Dämpfzeiten handelt es sich um Richtwerte. Durch Erhöhung oder Reduzierung der Wassermenge kann die Zubereitungszeit angepasst werden.

ZUBEREITUNG VON SUPPEN UND SCHMORGERICHTEN
Dafür wird der Innentopf mit Deckel verwendet. Einfach die erforderlichen Zutaten in den Topf geben und den Stand „cook" einschalten. Suppen und Schmorgerichte müssen gewisse Zeit köcheln. Dafür ist der Stand „warm" des Princess Rice cooker & Food steamer hervorragend geeignet.

REINIGUNG
ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Der Außentopf kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Darauf achten, dass der Topf vollkommen trocken ist, bevor er wieder an die Steckdose angeschlossen wird. Gegebenenfalls den elektrischen Anschluss an der Seite kurz nachtrocknen (z.B. mit Küchenkrepp).

Die übrigen Elemente können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Dafür keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer verwenden.
Reinigungstipp: Eine Tasse Wasser und etwas Geschirrspülmittel in den Innentopf geben.
Den Reiskocher im Stand „cook" einschalten und etwa 10 Minuten eingeschaltet lassen. Anschließend ausschalten und gut ausspülen.

PRINCESS-EMPFEHLUNGEN
- Niemals Wasser in den Außentopf füllen.
- Darauf achten, dass der Innentopf nicht überkocht, da dann Wasser in den Außentopf gelangt. Sollte das doch einmal passieren, zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen, den Innentopf mit Topflappen aus dem Außentopf herausheben, das Wasser aus dem Außentopf abgießen und diesen abkühlen lassen.
- Den Außentopf und das Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen. Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn der Reiskocher nicht in Betrieb ist.
- Der Topf und verschiedene Elemente werden sehr heiß. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen und selbst auch immer vorsichtig sein. Den Topf nur an den Griffen anfassen.
- Das Gerät nicht so nahe am Tischrand oder am Rand einer Arbeitsfläche o.ä. aufstellen, dass es heruntergestoßen werden kann. Außerdem dafür sorgen, dass das Kabel nicht so liegt, dass man darüber stolpern oder darin hängen bleiben kann.
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defektem Kabel nicht benutzen, sondern an unseren Kundendienst schicken.
- Das Gerät niemals auf oder in unmittelbare Nähe einer heißen Kochplatte o. ä. stellen.
- Den Topf nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Dieser Reiskocher ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Im Innentopf keinen Essig und kein Salz verwenden, da sonst die Beschichtung angegriffen wird.

INSTRUCCIONES DE USO DEL HERVIDOR DE ARROZ PRINCESS RICE COOKER E

ANTES DEL USO
Léanse primero estas instrucciones en su totalidad y guárdense para una posible consulta en el futuro.
Controle si la tensión de la red en la vivienda coincide con la del aparato (220-230 Voltios).
Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

Antes de usar el aparato, limpie todos sus componentes (salvo la olla exterior y el cable) en agua jabonosa y enjuáguelos bien.

DESCRIPCIÓN DEL HERVIDOR DE ARROZ PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER
Esta maravilla de la cocina de Princess es apta –naturalmente al lado de hervir arroz –

para numerosas aplicaciones, como cocer al vapor verduras, carnes, pescados y aves, para hacer sopas y preparar estofados. También es muy útil para mantener calientes los alimentos.

El hervidor de arroz Princess Rice Cooker se compone de una olla exterior que incorpora todas los elementos técnicos (resistencia, sensor de temperatura) y una olla interior con diferentes accesorios. Su operación es como sigue:
- Primero conecte el cable en la olla, sólo después enchufe la clavija en la toma de corriente.
- La olla se activa en la función de mantenimiento en caliente en el momento de enchufar la clavija en la toma de corriente (se enciende el piloto amarillo de caliente 'warm'.)
- Al pulsar el interruptor en la parte frontal, la olla pasa a la función de hervir/cocer al vapor (se enciende el piloto rojo 'cook '.
- En cuanto se haya alcanzado la temperatura de hervir, el sensor de temperatura conmuta automáticamente a mantenimiento en caliente y la olla vuelve a dicha función.

La olla lleva una seguridad de temperatura, la que funciona como sigue:
- Sólo se puede activar la función 'hervir / cocer al vapor' cuando la olla interior está colocada en la olla exterior.
- Si la olla exterior está vacía, la seguridad previene que se active la función de 'hervir / cocer al vapor'. En este caso el interruptor vuelve a la posición 'caliente' en cuanto se suelte.

Puesto que la función de mantenimiento en caliente se activa directamente cuando se introduce la clavija en la toma de corriente, es preciso desenchufar siempre la clavija de la toma de corriente cuando no se utiliza el aparato.

CONSEJOS DE USO DEL HERVIDOR DE ARROZ PRINCESS RICE COOKER

HERVIR ARROZ

Para hervir arroz usted utiliza la olla exterior con la olla interior puesta en aquélla; tape la olla con la tapa transparente cuando está hirviendo.

Antes de empezar es importante saber qué tipo de arroz va a hervir. El arroz se puede clasificar grosso modo en 2 tipos, a saber:
- Arroz blanco.
- Arroz moreno (arroz integral).

Ambos tipos tienen diferentes variedades, como arroz de grano largo, de grano redondo, arroz partido, arroz de Surinam, arroz silvestre, arroz Basmati, arroz Pandan. No obstante, estas diferencias no tienen importancia para la preparación. En lo que sí hay que fijarse es si el arroz se vende como:
1. Arroz común; es arroz sin tratar.
2. Arroz precocido o prevaporizado.

La última versión, el arroz precocido o prevaporizado, a menudo se comercializa como 'arroz de cocción rápida', 'arroz rápido', 'arroz mágico' o 'arroz de cocción corta'. Para obtener un arroz de buena calidad, es importante fijarse en la proporción de arroz y agua.

1. Preparar arroz común (arroz integral y arroz blanco, no precocido)

- Medir el arroz:

Para medir el arroz utilice la medida suministrada. Una medida llena contiene 100 gramos de arroz, igual a una porción media para una persona. Ponga la cantidad deseada de arroz en la olla interior.

- Medir el agua:

Seguidamente ponga agua en la olla interior, utilice también aquí la medida suministrada. Una medida llena equivale a 175 ml. de agua.

La tabla abajo presenta las proporciones correctas y el volumen de arroz hervido que se obtendrá.

TABLA DE PROPORCIONES DE AGUA/ARROZ

Arroz sin hervir	Agua (medida con la medida suministrada)	Nivel de agua en la olla interior	Volumen de arroz hervido que sale
1 taza	1 1/2 tazas	Línea 1	2 tazas
2 tazas	2 1/2 tazas	Línea 2	4 tazas
3 tazas	3 1/2 tazas	Línea 3	6 tazas
4 tazas	4 1/2 tazas	Línea 4	8 tazas
5 tazas	5 1/2 tazas	Línea 5	10 tazas
6 tazas	6 1/2 tazas	Línea 6	12 tazas
7 tazas	7 1/2 tazas	Línea 7	14 tazas
8 tazas	8 1/2 tazas	Línea 8	16 tazas
9 tazas	9 1/2 tazas	Línea 9	18 tazas
10 tazas	10 1/2 tazas	Línea 10	20 tazas

1 taza equivale a 175 ml. de agua o 100 gramos de arroz sin hervir.

- Seguidamente enchufe la clavija en la toma de corriente y active el hervidor de arroz en la posición de cocer 'cook' al pulsar el interruptor.
- Al cabo de cierto tiempo el hervidor de arroz conmutará automáticamente a la posición de caliente 'warm'. Deje reposar el arroz en esta posición unos 5-10 minutos más con la tapa puesta para que el arroz quede bien hecho.

Algunos 'consejos para arroz':
- Eventualmente puede lavar previamente el arroz. El arroz lavado se pegará menos en la olla, por otra parte, perderá algo de su valor nutritivo.
- Si el arroz se pega en la olla (prácticamente inevitable con algunos tipos de arroz), puede untar ligeramente con aceite la olla interior, por ejemplo, con aceite para ensalada, aceite de oliva u otro aceite vegetal.
- Para obtener un arroz más blando, se puede dejar en remojo el arroz previamente en agua sin cocer durante 5-10 minutos en la olla interior, antes de activar el hervidor de arroz.

2. Preparación de arroz precocido (arroz rápido).
La preparación es la misma que el arroz normal, sólo es distinta la proporción de agua y arroz. No hay regla general, porque cada productor de arroz utiliza otro tiempo de precocción y otro método. Por eso referimos a las indicaciones en el envase del arroz para saber la cantidad de agua y arroz.

Luego proceda como sigue:
- Ponga la cantidad de agua indicada en la olla y actívela en la posición 'cook'. En cuanto llegue a ebullición el agua, se añade el arroz.
- Deje hervir el arroz durante el tiempo indicado en el envase. Después desactive el hervidor de arroz desenchufando la clavija de la toma de corriente.
- Continúe con el procedimiento indicado en el envase. Normalmente le indicarán que deje reposar el arroz unos 15 minutos más, a veces tapado, para después escurrir el arroz.

COCER AL VAPOR (sólo para el Rice Cooker con accesorios de olla a vapor)
La modalidad de cocer al vapor se puede utilizar para dejar hechos hortalizas, carnes, pescados y aves. Al cocer al vapor se pierden menos nutrientes que con otros métodos de preparación.

Para cocer al vapor se colocará la olla a vapor sobre la olla interior. La tapa transparente encaja en la olla a vapor. Se colocan los alimentos en la olla a vapor.

Se pone una determinada cantidad de agua en la olla interior para hacer vapor. Se activa el aparato pulsando el botón (posición 'cook'). En la tabla abajo se indican las cantidades de agua necesarias y el tiempo de preparación (aproximada) correspondiente. Se mide la cantidad de agua con la taza / medida de plástico.

TABLA PARA COCER AL VAPOR LOS INGREDIENTES INDICADOS

Hortalizas	Cantidad de agua	Tiempo de vaporización
Carnes, pescados y aves	1/2 taza por 100 gramos	Según la cantidad
Espárragos	1/2 taza	10 minutos
Brécol	1/4 taza	5 minutos
Col	1 taza	15 minutos
Zanahorias	1 taza	15 minutos
Coliflor	1 taza	15 minutos
Maíz	1 taza	10 minutos
Berenjena	1 1/4 taza	20 minutos
Habas	1 taza	15 minutos
Guisantes	1/2 taza	10 minutos
Espinacas	1/2 taza	10 minutos

1 taza equivale a 175 ml. de agua

Algunos consejos para cocer al vapor:
- Al cocer al vapor hortalizas no hace falta adaptar la cantidad de agua a la cantidad de hortalizas.
- Mantenga puesta la tapa en la olla durante la cocción al vapor. Si se levanta la tapa, escapan calor y vapor, prolongándose el tiempo de cocción. No obstante, si hiciera falta quitar la tapa un momento, se podrá verter un poco más de agua en la olla interior para adaptar el tiempo de cocción.
- Los tiempos de cocción son orientativos. Al aumentar o reducir la cantidad de agua, se pueden adaptar los tiempos de preparación.

PREPARAR SOPAS Y ESTOFADOS

Para sopas y estofados se utiliza la olla interior con tapa. Sencillamente ponga los ingredientes necesarios dentro de la olla y actívela en la posición 'cook'. Las sopas y estofados requieren un tiempo 'a fuego lento'. Para esta aplicación resulta especialmente apta la posición caliente 'warm' del hervidor Princess Rice cooker & Food steamer.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE

La olla exterior se puede limpiar con un paño húmedo. Preste atención a que el aparato esté totalmente seco antes de enchufar el aparato otra vez. Si necesario, seque la conexión eléctrica en el lateral con, por ejemplo, papel de cocina.

Los demás componentes se pueden limpiar en agua jabonosa caliente. No utilice productos de limpieza abrasivos ni estropajos.

Consejo de limpieza: ponga una tacita de agua y un chorrito de detergente en la olla interior. Active el aparato en la posición 'cook' y déjelo encendido unos 10 minutos. Luego desactivar y enjuagar bien.

CONSEJOS DE PRINCESS
- No ponga nunca agua en la olla exterior.
- Asegure que no rebose agua hirviendo de la olla interior porque el agua pasará a la olla exterior. Si esto ocurriese, primero desenchufe la clavija de la toma de corriente, saque la olla interior de la olla exterior por medio de manoplas, vierta el agua de la olla

exterior y déjela enfriar.
- Nunca sumerja la olla exterior ni el cable en agua u otro líquido.
- Antes de la limpieza o en caso de defectos, siempre desenchufe primero la clavija de la toma de corriente. Desenchufe también cuando no se utiliza el aparato.
- La olla y los diversos componentes se calientan mucho: asegure que queden fuera del alcance de los niños y tenga cuidado también usted. Agarre la olla sólo por las asas.
- Asegure de no dejar el aparato tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc. que alguien lo pudiera hacer caer al suelo; asegure también que el cable cuelga de forma que nadie pueda tropezar con él o quedarse enganchado en el cable.
- No utilice el aparato cuando está averiado el mismo o el cable, sino envíelo a nuestro servicio técnico.
- No coloque el aparato sobre o muy cerca de una placa de cocción caliente, etc.
- Conecte la olla exclusivamente a un enchufe con toma a tierra.
- Este aparato está indicado únicamente para uso doméstico.
- No ponga en la olla interior vinagre ni sal porque afectarían el revestimiento.

ISTRUZIONI PER L'USO PRINCESS RICE COOKER I

PRIMA DELL'USO

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio (220-230 Volt) corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

Prima dell'uso lavate tutte le parti (eccetto la pentola esterna ed il cavo di alimentazione) con detersivo e sciacquatele bene.

DESCRIZIONE DEL PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER

Questo miracoloso attrezzo per la cucina della Princess è indicato – oltre che par la cottura del riso – per cuocere al vapore e stufare molti alimenti, quali verdure, carne, pesce e pollame, nonché per la preparazione di minestre. Inoltre l'apparecchio può essere usato come scaldavivande.

Il Princess Rice Cooker è costituito da una pentola esterna, contenente tutti i componenti tecnici (elemento riscaldante, sensore della temperatura), ed una pentola interna, contenente diversi accessori. L'apparecchio funziona come segue:
- Collegare prima il cavo di alimentazione alla pentola, quindi inserire la spina nella presa di alimentazione.
- Una volta inserita la spina nella presa di alimentazione, la pentola si accende con funzione di scaldavivande (la spia luminosa gialla 'caldo' si accende).
- Premendo l'interruttore situato sulla parte anteriore, la pentola passa alla funzione di cottura / vapore (la spia luminosa rossa 'cottura' si accende).
- Non appena è stata raggiunta la temperatura di cottura, il sensore del termostato provoca l'attivazione automatica della funzione di scaldavivande.

La pentola è dotata di una protezione termica, che funziona come segue:
- La funzione 'cottura / vapore' può essere attivata solo se la pentola interna è inserita in quella esterna.
- La protezione termica impedisce l'attivazione della funzione 'cottura / vapore' anche se la pentola esterna è vuota. In questi casi l'interruttore, una volta rilasciato, ritorna nella posizione 'caldo'.

Dato che la funzione di scaldavivande si attiva non appena la spina viene inserita nella presa di alimentazione, è necessario togliere sempre la spina dalla presa di alimentazione quando la pentola non viene usata.

SUGGERIMENTI PER L'USO DEL PRINCESS RICE COOKER

COTTURA DEL RISO

Per la cottura del riso dovete usare la pentola interna, inserita in quella esterna; durante la cottura, coprite la pentola con il coperchio trasparente.

Prima di cominciare è importante sapere che tipo di riso state per cuocere. A grandi linee, il riso può essere diviso in due tipi, ossia:

- Riso bianco.
- Riso integrale.

Entrambi i tipi presentano diverse varietà, quali il riso a chicchi lunghi, a chicchi rotondi, il riso spezzato, il riso del Suriname, il riso selvatico, il riso Basmati, il riso Pandan. La varietà non influisce sul metodo di cottura. Influisce invece la forma in cui il riso viene commercializzato, ovvero:

1. Riso normale, ossia non lavorato.
2. Riso parboiled o precotto al vapore.

Quest'ultimo tipo, il riso parboiled o precotto al vapore, viene spesso definito 'riso a cottura rapida', 'riso veloce' o 'riso a cottura breve'. Il rapporto tra la quantità di acqua e di riso è importante per ottenere un riso di buona qualità.

1. Cottura del riso normale (riso integrale e riso bianco, non precotti)

- Dosaggio del riso:

Usate il bicchiere in dotazione per dosare il riso. Un bicchiere colmo equivale a 100 grammi di riso. Questa è la porzione media per una persona. Versare la quantità desiderata di riso nella pentola interna.

- Dosaggio dell'acqua:

Quindi versate l'acqua nella pentola interna. Potete usare il bicchiere anche per il dosaggio dell'acqua. Un bicchiere colmo equivale a 175 ml d'acqua.

Nella seguente tabella sono indicati i rapporti corretti ed il relativo volume di riso cotto.

TABELLA DEI RAPPORTI ACQUA/RISO

Riso non precotto	Acqua (dosata con il bicchiere in dotazione)	Livello dell'acqua nella pentola interna	Volume finale del riso cotto
1 bicchiere	1 bicchiere e ½	Linea di livello 1	2 bicchieri
2 bicchieri	2 bicchiere e ½	Linea di livello 2	4 bicchieri
3 bicchieri	3 bicchiere e ½	Linea di livello 3	6 bicchieri
4 bicchieri	4 bicchiere e ½	Linea di livello 4	8 bicchieri
5 bicchieri	5 bicchiere e ½	Linea di livello 5	10 bicchieri
6 bicchieri	6 bicchiere e ½	Linea di livello 6	12 bicchieri
7 bicchieri	7 bicchiere e ½	Linea di livello 7	14 bicchieri
8 bicchieri	8 bicchiere e ½	Linea di livello 8	16 bicchieri
9 bicchieri	9 bicchiere e ½	Linea di livello 9	18 bicchieri
10 bicchieri	10 bicchiere e ½	Linea di livello 10	20 bicchieri

1 bicchiere equivale a 175 ml d'acqua o 100 grammi di riso non cotto

- Inserite, quindi, la spina nella presa di alimentazione ed attivate la funzione di 'cottura', premendo l'interruttore.
- Dopo un certo periodo di tempo, l'interruttore tornerà automaticamente in posizione 'caldo'. Lasciate che il riso continui a cuocere in questa posizione, a coperchio chiuso, per altro 5-10 minuti.

Alcuni suggerimenti su come trattare il riso:
- Potete eventualmente lavare il riso prima di cuocerlo. Il riso lavato si attacca meno facilmente alla pentola, ma perde parte del suo valore nutritivo.
- Se il riso si attacca alla pentola (cosa pressoché inevitabile con alcuni tipi di riso), potete ungere leggermente la pentola interna con olio di semi, olio d'oliva o un altro tipo di olio vegetale.
- Per ottenere un riso più morbido, il riso non precotto può essere lasciato a bagno nell'acqua, nella pentola interna, per 5-10 minuti prima di accendere l'apparecchio.

2. Cottura del riso precotto (riso a cottura rapida).
Il metodo di cottura è lo stesso del riso normale , ma varia il rapporto tra la quantità d'acqua e di riso. Non è possibile dare una regola generale, dato che ciascun produttore adotta un proprio tempo e metodo di precottura. Pertanto, dovete seguire le indicazioni riportate sulla confezione per le giuste dosi d'acqua e di riso.

Poi procedete come segue:
- Versate la quantità d'acqua indicata nella pentola e mettete l'interruttore in posizione 'cottura'. Non appena l'acqua bolle, unite il riso.
- Lasciate bollire il riso per il periodo di tempo indicato sulla confezione. Quindi, spegnete l'apparecchio togliendo la spina dalla presa di alimentazione.
- Dopo la cottura, procedete secondo le indicazioni riportate sulla confezione. In genere, il riso va lasciato nella pentola, per altri 15 minuti ca., a volte con il coperchio chiuso, prima di essere scolato.

COTTURA A VAPORE (solo per il Rice Cooker con relativi accessori)
La cottura al vapore è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, carne, pesce e pollame. Con la cottura al vapore vengono perse meno sostanze nutritive rispetto ad altri metodi di cottura.

Per cuocere al vapore, posizionate la pentola per la cottura al vapore sopra alla pentola interna.
Il coperchio trasparente si adatta perfettamente alla pentola per la cottura al vapore.
Versate gli alimenti nella pentola per la cottura al vapore. Versate una quantità misurata d'acqua nella pentola interna per permettere lo sviluppo del vapore. Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore (posizione 'cottura'). Nella seguente tabella sono indicate le quantità di acqua ed i relativi tempi di cottura (approssimativi). La quantità d'acqua viene misurata con il bicchiere / misurino in plastica.

TABELLA PER LA COTTURA AL VAPORE DEGLI ALIMENTI

Verdura	Quantità d'acqua	Tempo di cottura al vapore
Carne, pesce e pollame	1/2 bicchiere per 100 grammi	A seconda della quantità
Asparagi	1/2 bicchiere	10 minuti
Broccoli	1/4 di bicchiere	5 minuti
Cavolo	1 bicchiere	15 minuti
Carote	1 bicchiere	15 minuti
Cavolfiore	1 bicchiere	15 minuti
Mais	1 bicchiere	10 minuti
Melanzane	1 bicchiere e 1/4	20 minuti
Fave	1 bicchiere	15 minuti
Piselli	1/2 bicchiere	10 minuti
Spinaci	1/2 bicchiere	10 minuti

1 bicchiere corrisponde a 175 ml d'acqua

Alcuni suggerimenti per la cottura al vapore:
- Per la cottura al vapore di verdure non è necessario adeguare la quantità d'acqua alla quantità di verdure.

- Lasciate il coperchio sulla pentola durante la cottura. Togliendo il coperchio, il calore ed il vapore vengono dispersi, allungando i tempi di cottura. Se è inevitabile sollevare il coperchio di tanto in tanto, è possibile aggiungere un po' d'acqua nella pentola interna per adeguare il tempo di cottura.
- I tempi di cottura indicati sono approssimativi. I tempi di cottura possono essere adattati aumentando o riducendo le quantità d'acqua.

PREPARAZIONE DI MINESTRE O STUFATI

Per questo tipo di cottura si usa la pentola interna con il coperchio. Versate semplicemente gli ingredienti desiderati nella pentola e mettete l'interruttore in posizione 'cottura'. Le minestre e gli stufati vanno lasciati 'sobbollire' per un certo tempo. A tal fine è particolarmente indicata la funzione di scaldavivande (posizione 'caldo') del Princess Rice cooker & Food steamer.

PULIZIA

TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.

Pulite la pentola esterna con un panno umido. Assicuratevi che la pentola sia ben asciutta prima di ricollegarla alla presa di alimentazione. Se necessario, asciugate la presa elettrica, situata a lato dell'apparecchio, con carta da cucina.

Le altre parti possono essere lavate con acqua calda e detersivo. Non usate mai sostanze o spugnette abrasive. **Suggerimento per la pulizia:** Versate un bicchiere d'acqua ed una goccia di detersivo nella pentola interna. Accendete l'apparecchio in posizione 'cottura' e lasciatelo in funzione per una decina di minuti. Quindi, spegnete l'apparecchio e sciacquatelo bene.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Non versate mai acqua nella pentola esterna.
- Assicuratevi che l'acqua non possa fuoriuscire dalla pentola interna durante la cottura, altrimenti rischia di entrare nella pentola esterna. Se questo dovesse succedere, togliete la spina dalla presa di alimentazione, estraete la pentola interna da quella interna con l'aiuto di due presine, eliminate l'acqua dalla pentola esterna e lasciatela raffreddare.
- Non immergete mai la pentola esterna in acqua, o in altri liquidi.
- Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso. Togliete la spina dalla presa di alimentazione quando non usate l'apparecchio.
- La pentola ed i vari componenti diventano molto caldi: assicuratevi che i bambini non possano toccarli e maneggiateli con cura. Prendete la pentola esclusivamente per i manici.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi mai tanto vicino al bordo del tavolo o del ripiano, da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non usate un apparecchio difettoso o il cui cavo di alimentazione sia danneggiato, ma inviatelo al nostro centro di assistenza.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, piastre di cottura o altre fonti di calore.
- Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico.
- Non mettete aceto o sale nella pentola interna, per evitare di danneggiarne il rivestimento interno.

BRUKSANVISNING PRINCESS RICE COOKER S

INNAN DU BÖRJAR

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens. Kontrollera att nätspänningen i hemmet överensstämmer med apparatens (220-230 Volt). Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

Rengör före bruk alla delar (utom ytterpannan och sladden) i diskvatten och skölj dem noggrant.

BESKRIVNING AV PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER
Detta Princess köksunder är - naturligtvis förutom att koka ris - lämpat för många andra tillämpningar, t.ex. att ångkoka grönsaker, kött, fisk och fågel, koka soppa och stuva grytor. Den är även utmärkt till att hålla maten varm.

Din Princess Rice Cooker består av en ytterpanna som innehåller all teknik (värmeelement, temperatursensor) och en innerpanna med diverse tillbehör.
Pannan fungerar så här:
- Sätt först sladden i pannan innan du sätter kontakten i vägguttaget.
- Så snart kontakten sitter i vägguttaget kopplas pannan in i värmefunktionen (den gula lampan 'warm' tänds).
- Genom att trycka på strömbrytaren på framsidan kopplas pannan om till kokning/ångkokning (den röda lampan 'cook' tänds).
- Så snart koktemperaturen har uppnåtts, kopplar temperatursensorn automatiskt tillbaka pannan till värmefunktionen.

Pannan har ett temperaturskydd. Detta fungerar så här:
- Funktionen 'kokning/ångkokning' kan endast kopplas in om innerpannan finns på plats i ytterpannan.
- Om ytterpannan är tom sörjer skyddsanordningen för att kokfunktionen inte kan startas. Strömbrytaren skjuter då genast tillbaka till läget 'warm' när du släpper den.

Efftersom värmefunktionen startar direkt så snart kontakten sitter i vägguttaget, måste du alltid dra ut kontakten när pannan inte är i bruk.

ANVÄNDARTIPS FÖR PRINCESS RICE COOKER

KOKNING AV RIS
För att koka ris använder du ytterpannan med innerpannan placerad inuti; stäng pannan med det genomskinliga locket under kokningen.

Innan du börjar är det viktigt att veta vilken sorts ris du ska koka. Ris kan globalt indelas i två sorter, nämligen:
- Vitt ris.
- Brunt ris (opolerat ris).

Inom båda sorterna förekommer diverse varianter, t.ex. långkornsris, rundkornsris, krossat ris, Surinamris, vilt ris, Basmatiris och Pandanris. För beredningen har detta inget inflytande.
Däremot är det viktigt att ris kan köpas som:
1. Vanligt ris, alltså obehandlat ris.
2. Förkokat eller –ångat ris.

Den senare versionen det förbehandlade riset säljs ofta som 'snabbkokris', 'snabbris', 'parboiled' eller 'kortkokande ris'. För att erhålla en god kvalitet är förhållandet mellan mängden ris och vatten viktigt.

1. Beredning av vanligt ris (oopolerat och vitt ris, ej förbehandlat)
- Mätning av riset:
Använd den bifogade måttbägaren till att mäta upp riset. En full måttbägare är 100 gram ris. Detta är en medelstor portion för en person. Lägg önskad mängd ris i innerpannan.
- Mätning av vatten:
Fyll sedan vatten i innerpannan. Använd även nu den bifogade måttbägaren.
En full måttbägare står för 175 ml. vatten.

Nedanstående tabell ger en översikt över rätt förhållande och vilken volym kokat ris detta ger.

FÖRHÅLLANDETABELL VATTEN/RIS

Okokat ris	Vatten (mätt med den bifogade måttbägaren)	Vattennivå innerpanna	Slutgiltig volym kookat ris
1 kopp	1½ koppar	Streck 1	2 koppar
2 koppar	2½ koppar	Streck 2	4 koppar
3 koppar	3½ koppar	Streck 3	6 koppar
4 koppar	4½ koppar	Streck 4	8 koppar
5 koppar	5½ koppar	Streck 5	10 koppar
6 koppar	6½ koppar	Streck 6	12 koppar
7 koppar	7½ koppar	Streck 7	14 koppar
8 koppar	8½ koppar	Streck 8	16 koppar
9 koppar	9½ koppar	Streck 9	18 koppar
10 koppar	10½ koppar	Streck 10	20 koppar

1 kopp motsvarar 175 ml. vatten eller 100 gram okokat ris

- Sätt sedan kontakten i vägguttaget och sätt kokaren i läget 'cook' genom att trycka på strömbrytaren.
- Efter en viss tid kommer riskokaren automatiskt att koppla om till läget 'warm'. Låt riset stå i ytterligare 5-10 minuter med stängt lock för att bli helt färdigkokt.

Några 'ristips':
- Eventuellt kan du först tvätta riset. Tvättat ris fastnar mindre i pannan, men förlorar även något av sitt näringsvärde.
- Om riset fastnar i pannan (vid vissa sorters ris är detta nästan omöjligt att undvika), kan du smörja innerpannan lätt med t.ex. matolja, olivolja eller en annan vegetabilisk olja.
- För att få riset mjukare kan du låta det okokta riset blöta i 5-10 minuter i vattnet i innerpannan, innan riskokaren kopplas in.

2. Beredning förbehandlat ris (snabbris).
Beredningen går till likadant som vid vanligt ris, men förhållandet mellan mängden vatten och ris är annorlunda. För detta kan ingen tumregel ges, eftersom varje fabrikant använder en annan förkokningstid och metod. För mängden vatten och ris bör du alltså helst följa anvisningarna på risets förpackning.

Gör vidare så här:
- Fyll den angivna mängden vatten i pannan och starta sedan pannan i läget 'cook'. Tillfoga riset så snart vattnet kokar.
- Låt riset koka så länge som anges på förpackningen. Stäng sedan av kokaren genom att dra ut kontakten ur vägguttaget.
- Följ vidare anvisningarna på förpackningen. Vanligen ska riset stå i ytterligare ca. 15 minuter, ibland med stängt lock, innan vattnet hälls av.

ÅNGKOKNING (endast för Rice Cooker med tillbehör för ångkokning)
Ångkokning kan användas till att bereda grönsaker, kött, fisk och fågel. Vid ångkokning går mindre näringsämnen förlorade än vid andra beredningsmetoder.

För ångkokning sätter du ångpannan ovanpå innerpannan. Det genomskinliga locket passar på ångpannan.
Ingredienserna placeras i ångpannan. I innerpannan fyller du en avpassad mängd vatten för att bilda ångan. Starta pannan genom att trycka på strömbrytaren (läge 'cook').
Nedanstående tabell anger vilken mängd vatten som behövs och hur länge beredningen (ungefär) kommer att dröja.
Vattenmängden mäts med plastkoppen/måttbägaren.

TABELL FÖR ÅNGKOKNING AV INGREDIENSER

Grönsaker	Vattenmängd	Ångtid
Kött, fisk & fågel	1/2 kopp per 100 gram	Beroende på mängden
Sparris	1/2 kopp	10 minuter
Broccoli	1/4 kopp	5 minuter
Kål	1 kopp	15 minuter
Morötter	1 kopp	15 minuter
Blomkål	1 kopp	15 minuter
Majs	1 kopp	10 minuter
Äggplanta	1 1/4 kopp	20 minuter
Trädgårdsbönor	1 kopp	15 minuter
Gröna ärtor	1/2 kopp	10 minuter
Spenat	1/2 kopp	10 minuter

1 kopp motsvarar 175 ml. vatten

Några 'ångtips':
- Vid ångkokning av grönsaker behöver vattenmängden inte anpassas till mängden grönsaker.
- Håll locket på pannan under ångkokningen. När du lyfter på locket slipper värme och ånga ut, vilket ger längre koktid. Om locket ändå måste lyftas kan du fylla litet extra vatten i innerpannan för att anpassa koktiden.
- Angivna ångtider är ungefärliga. Genom att öka eller minska vattenmängden kan beredningstiden anpassas.

BEREDNING AV SOPPOR OCH GRYTOR

Härvid använder du innerpannan med lock. Lägg helt enkelt de erfordrade ingredienserna i pannan och starta den i läget 'cook'. Soppor och grytor måste 'puttra' någon tid. Detta går utmärkt med läget 'warm' på din Princess Rice cooker & Food steamer.

RENGÖRING

DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET

Ytterpannan kan rengöras med en fuktig trasa. Se till att pannan är ordentligt torr innan den åter kopplas till vägguttaget. Torka om det behövs av eluttaget på sidan med t.ex. hushållspapper.

Övriga delar kan diskas i varmt diskvatten. Använd härvid inga slipande medel eller redskap.
Rengöringstips: fyll en kopp vatten och en liten skvätt ättika i innerpannan. Starta pannan i läget 'cook' och låt pannan stå på i ca. 10 minuter. Stäng sedan av den och skölj den noggrant.

PRINCESS-TIPS
- Fyll aldrig vatten i ytterpannan.
- Se till att innerpannan inte kokar över, då skulle det hamna vatten i ytterpannan. Om detta ändå sker ska du dra ut kontakten ur vägguttaget, tag ut innerpannan med pannlappar ur ytterpannan, häll ut vattnet ur ytterpannan och låt den svalna.
- Sänk ytterpannan och sladden aldrig i vatten eller någon annan vätska.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före rengöring och vid störningar. Drag även ut kontakten om pannan inte är i bruk.
- Pannan och de olika delarna blir mycket heta: se till att barn inte kommer åt den och var även själv försiktig. Grip pannan endast vid handtagen.
- Se till att apparaten inte ställs så nära kanten av bordet, arbetsbänken e.d. att någon kan stöta ned den; se även till att sladden inte hänger så att man kan snubbla över den eller fastna.

- Använd aldrig apparaten om den eller sladden är skadad, lämna in den hos affären för reparation.
- Ställ aldrig apparaten på eller nära en het kokplatta e.d.
- Pannan får endast kopplas till ett jordat vägguttag.
- Denna panna är endast avsedd för hushållsbruk.
- Använd inte salt eller ättika i innerpannan, detta skulle skada täcklagret.

BRUGSANVISNING PRINCESS RICE COOKER DK

INDEN IBRUGTAGNING

Læs denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en serere lejlighed kan kigge i den, hvis du får brug for at slå noget op. Kontrollér, om husets vekselspænding svarer til apparatets (220-230 Volt). Tilslut dette apparat udelukkende til stikkontakt med jordforbindelse.

Rengør alle dele (med undtagelse af den ydre gryde og netledningen) inden ibrugtagning i lidt sæbevand og skyl dem godt.

BESKRIVELSE AF PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER

Dette Princess køkkenvidunder er – ud over til kogning af ris – velegnet til mange andre formål, såsom dampning af grønsager, kød, fisk og fjerkræ, kogning af suppe og grydestegning. Det er ligeledes egnet til at holde maden varm.

Princess Rice Cooker består af en ydre gryde med deri alle tekniske dele (opvarmnings-element, temperaturføler) og en indre gryde med forskellige hjælpestykker.
Den virker som følger:
- Stik først ledningen i gryden og først derefter stikket i stikkontakten.
- Gryden tænder for varmholde-funktionen, så snart stikket er sat i stikkontakten (den gule lampe 'warm' lyser op).
- Ved at tænde for kontakten foran på gryden, starter gryden med at koge/dampe (den røde lampe 'cook' lyser op).
- Så snart kogetemperaturen er nået, sørger tempera-turføleren for, at gryden automatisk skifter tilbage til varmholde-funktionen.

Gryden har en temperatursikkerhedsmekanisme. Denne virker som følger:
- Aktivering af funktionen 'koge/dampe' sker udelukkende, når den indre gryde er placeret i den ydre gryde.
- Er den ydre gryde tom, forhindrer sikkerhedsmekanismen, at funktionen 'koge/dampe' aktiveres. Kontakten springer da tilbage i funktionen 'warm', så snart denne slippes.

Efter som der øjeblikkeligt tændes for varmholde-funktionen, når stikket sættes i stikkontakten, bør stikket altid trækkes ud af stikkontakten, når gryden ikke er i brug.

TIPS VED BRUG AF PRINCESS RICE COOKER

KOGNING AF RIS

Til kogning af ris anvendes den ydre gryde med deri den indre gryde.
Læg det gennemsigtige låg på gryden, mens der koges.

Inden du starter, er det vigtigt at vide, hvilken slags ris, der skal koges.
Ris kan i grove træk deles op i 2 sorter, nemlig:
- hvid ris.
- brun ris (ikke-afskallet ris).

Inden for begge sorter findes der forskellige varianter, såsom langkornede ris,

runde riskorn, knækkede ris, Suriname ris, vild ris, Basmati ris og Pandan ris. Dette er ikke videre vigtigt, når det gælder tilberedning.

Det er derimod vigtigt at vide, at man kan købe:
1. almindelig ris; dette er ubehandlet ris.
2. forbehandlet (forkogt eller dampbehandlet) ris.

Den sidste form (forbehandlet ris) tilbydes tit som 'hurtigkog-ris', 'hurtig-ris' eller 'minut-ris'.
For at opnå en god riskvalitet spiller forholdet mellem mængde ris og mængde vand en vigtig rolle.

1. Tilberedning af almindelig ris (ikke-afskallet og hvid ris, ikke forkogt)
- Afmåling af ris:
Brug det medleverede målebæger til afmåling af ris. Et fyldt målebæger er lig med 100 gram ris. Dette er, hvad der gennemsnitligt beregnes til én person. Hæld den ønskede mængde ris i den indre gryde.
- Afmåling af vand:
Kom herefter vand i den indre gryde. Hertil kan du ligeledes bruge det medleverede målebæger. Et fyldt målebæger er lig med 175 ml. vand.

Nedenfor stående tabel er en oversigt over de korrekte mængder (i forhold til hinanden), der skal anvendes og over det volumen af ris, der opnås efter kogning.

VAND/RIS FORHOLDSTABEL

Ukogt ris	Vand (afmålt med medleveret målebæger)	Vandniveau indre gryde	Endelig volumen kogt ris
1 kop	1½ kopper	Streg 1	2 kopper
2 kopper	2½ kopper	Streg 2	4 kopper
3 kopper	3½ kopper	Streg 3	6 kopper
4 kopper	4½ kopper	Streg 4	8 kopper
5 kopper	5½ kopper	Streg 5	10 kopper
6 kopper	6½ kopper	Streg 6	12 kopper
7 kopper	7½ kopper	Streg 7	14 kopper
8 kopper	8½ kopper	Streg 8	16 kopper
9 kopper	9½ kopper	Streg 9	18 kopper
10 kopper	10½ kopper	Streg 10	20 kopper

1 kop svarer til 175 ml. vand eller 100 gram ukogt ris

- Stik derefter stikket i stikkontakten og indstil riskogeren på funktionen 'cook' ved at trykke på kontakten.
- Efter nogen tid vil riskogeren automatisk skifte til funktionen 'varm'. Lad risen blive stående i denne funktion i 5-10 minutter med låg på, så risen bliver kogt godt igennem.

Nogle få 'ris - tips':
- Du kan eventuelt først vaske risen. Vasket ris klistrer mindrer fast til gryden. Dog vil en del af næringsværdien gå tabt.
- Klistrer risen fast til gryden (dette kan næsten ikke undgås ved nogle sorter ris), kan du fedte den indre gryde med lidt olie, såsom f.eks. salatolie, olivenolie eller andre vegetabilske olier.
- For at opnå en blødere ris, kan den ukogte ris lægges i blød i 5-10 minutter i vandet i den indre gryde, inden der tændes for riskogeren.

2. Tilberedning af forkogt ris (minut-ris).
Tilberedningsmåden er den samme som ved almindelig ris, men forholdet mellem mængde vand og ris er anderledes. Der kan ikke gives nogen tommelfingerregel herfor, efter som

hver risproducent håndterer en anden forkogstid og metode. Med hensyn til mængde vand og ris bør du derfor følge anvisningerne på emballagen.

Fortsæt derefter som følger:
- Hæld den angivne mængde vand i gryden og indstil gryden på funktionen 'cook'. Så snart vandet koger, tilføjes risen.
- Lad risen koge i den på emballagen angivne tid. Sluk herefter for riskogeren ved at trække stikket ud af stikkontakten.
- Fortsæt derefter som angivet på emballagen. For det meste skal man lade risen blive stående i yderligere ca. 15 minutter – i nogle tilfælde med låg på - hvorefter vandet hældes fra risen.

DAMPNING (udelukkende for Rice Cooker med tilbehør til dampgryde)
Dampning kan bruges til tilberedning af grønsager, kød, fisk og fjerkræ. Ved dampning går færre næringsstoffer tabt end ved andre tilberedningsmetoder.

For at kunne dampe sættes dampgryden på den indre gryde. Det gennemsigtige låg passer på dampgryden. Maden lægges i dampgryden. Herefter hældes der en afmålt mængde vand i den indre gryde, så der kan dannes damp. Der tændes for gryden ved at trykke på knappen (funktionen 'cook'). I nedenfor stående tabel står der angivet, hvor meget vand der skal bruges og hvor lang tid tilberedningen (ca.) vil vare. Mængden af vand afmåles med plastikkoppen/målebægeret.

TABEL FOR DAMPNING AF INGREDIENSER

Grønsager	Mængde vand	Dampningstid
Kød, fisk & fjerkræ	1/2 kop pr. 100 gram	Afhængig af mængden
Asparges	1/2 kop	10 minutter
Brokkoli	1/4 kop	5 minutter
Kål	1 kop	15 minutter
Gulerødder	1 kop	15 minutter
Blomkål	1 kop	15 minutter
Majs	1 kop	10 minutter
Aubergine	1 1/4 kop	20 minutter
Hestebønner	1 kop	15 minutter
Grønærter	1/2 kop	10 minutter
Spinat	1/2 kop	10 minutter

1 kop svarer til 175 ml. vand

Nogle få 'dampnings - tips':
- Ved dampning af grønsager behøves mængden af vand ikke tilpasses mængden af grønsager.
- Låget skal forblive på gryden under dampningen. Løftes der på låget, vil der undslippe varme og damp, hvilket resulterer i en længere kogetid. Er det imidlertid nødvendigt at tage låget af gryden, kan man hælde lidt ekstra vand i den indre gryde, så kogetiden atter tilpasses.
- De angivne dampningtider er ca. tider. Ved at øge eller mindske mængden af vand kan tilberedningstiden tilpasses.

TILBEREDNING AF SUPPER OG GRYDERETTER
Hertil bruges den indre gryde med låg. Kom simpelt hen de nødvendige ingredienser i gryden og tænd for den (funktionen 'cook'). Supper og gryderetter skal stå og 'småkoge' i nogen tid. 'Warm' funktionen på Princess Rice Cooker & Food Steamer er yderst velegnet til dette.

RENGØRING

TRÆK FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN. Den ydre gryde kan rengøres med en fugtig klud. Vær opmærksom på, at gryden er helt tør, inden denne atter tilsluttes stikkontakten. Tør om nødvendigt den elektriske tilslutning på siden af gryden af med f.eks køkkenrulle.
De øvrige dele kan rengøres i varmt sæbevand. Anvend ingen skuremidler eller skuresvamp.
Rengøringstip: hæld en lille kop vand og en lille smule opvaskemiddel i den indre gryde. Tænd for gryden (funktion 'cook') og lad den forblive tændt i ca. 10 minutter. Sluk derefter for denne og skyl den grundigt.

PRINCESS TIPS

- Kom aldrig vand i den ydre gryde.
- Sørg for, at den indre gryde ikke koger over, for da vil der komme vand i den ydre gryde. Skulle dette alligevel ske, træk da først stikket ud af stikkontakten. Tag derefter den indre gryde med grydelapper ud af den ydre gryde, hæld vandet ud af den ydre gryde og lad denne køle af.
- Kom aldrig den ydre gryde og netledningen i vand eller andre væsker.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring og når gryden ikke virker. Træk stikket ligeledes ud af stikkontakten, når gryden ikke er i brug.
- Gryden og de forskellige dele bliver meget varme: sørg for, at børn ikke kan komme ved gryden og vær også selv forsigtig. Tag udelukkende fat i gryden ved håndgrebene.
- Sørg for, at apparatet ikke står for tæt på kanten af bordet, køkkenbordet eller lignende, så ingen kan komme til at skubbe det ud over kanten. Sørg ligeledes for, at man ikke kan falde over netledningen eller blive hængende i den.
- Hvis apparatet eller netledningen er beskadiget, må dette ikke bruges. Apparatet skal da sendes til reparation hos vores tekniske afdeling.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af en varm kogeplade eller lignende.
- Tilslut gryden udelukkende til stikkontakt med jordforbindelse.
- Denne gryde må udelukkende bruges i husholdningen.
- Anvend aldrig eddike eller salt i den indre gryde, efter som grydens belægning ellers vil blive ødelagt.

BRUKSANVISNING PRINCESS RICE COOKER N

FØR BRUK

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet (220-230 volt).
Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt. Vask alle delene (unntatt ytterpannen og ledningen) i varmt oppvaskvann og skyll dem grundig før du bruker maskinen for første gang.

BESKRIVELSE AV PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER

Dette kjøkkenvidunderet fra Princess egner seg ikke bare til å koke ris i, men også til en hel del andre bruksområder, som f.eks. dampkoking av grønnsaker, kjøtt, fisk og fjørfe, koking av suppe og stuing. Den er også utmerket til å holde maten varm med.

Princess Rice Cooker består av en ytterpanne med alle tekniske muligheter (varmeelement, temperatursensor) og en innerpanne med diverse løse deler. Apparatet virker på følgende måte:

- Koble først ledningen til pannen, og sett deretter støpselet i stikkontakten.
- Pannen settes på varmholdefunksjonen så snart støpselet blir satt i stikkontakten (den gule 'varme'-lampen tennes).
- Når du trykker inn bryteren på forsiden, går pannen over til koking/dampkoking (den røde 'cook'-lampen tennes).
- Når koketemperaturen er nådd, setter temperatursensoren pannen automatisk tilbake til varmholdefunksjonen.

Pannen har en temperatursikring. Den virker på følgende måte:
- Igangsetting av 'koke/dampkoke'-funksjonen er bare mulig når innerpannen sitter i ytterpannen.
- Hvis ytterpannen er tom, vil sikringen sørge for at funksjonen 'koking/dampkoking' ikke blir slått på. Bryteren går da tilbake til 'varm'-posisjonen så snart man løsner den.

Siden varmholdefunksjonen blir slått på så snart støpselet blir satt i stikkontakten, bør man alltid trekke støpselet ut av stikkontakten når pannen ikke er i bruk.

BRUKSTIPS FOR PRINCESS RICE COOKER

KOKE RIS. Når du skal koke ris, bruker du ytterpannen med innerpannen plassert i den. Lukk pannen med det gjennomsiktige lokket mens kokingen pågår. Før du begynner, er det viktig å vite hva slags ris du skal koke. Ris kan stort sett deles opp i 2 typer, det vil si:
- Hvit ris.
- Brun ris (ubehandlet ris).

Begge sorter inneholder flere varianter , som langkornet ris, rundkornet ris, brukket ris, surinamsk ris, villris, Basmatiris, Pandanris. Dette spiller ingen rolle for tilberedningen. Det som er viktig, er at ris selges som:
1. Vanlig ris, det vil si ubehandlet ris.
2. Forhåndskokt ris eller ris som er dampkokt på forhånd.

Den siste versjonen, forhåndskokt ris eller ris som er dampkokt på forhånd, tilbys ofte som ‘minuttris’ eller hurtigris. Hvis du vil ha ris av god kvalitet, er det viktig at du har rett forhold mellom ris og vann.

1. Tilberedning av vanlig ris (brun ris og hvit ris, ikke forhåndskokt)

- Måle risen:

Bruk det tilhørende målebegeret for å måle rismengden. Et fullt målebeger er 100 gram ris.
Dette er en gjennomsnittlig porsjon til én person. Hell ønsket rismengde i innerpannen.

- Måle vann:

Hell deretter vann i innerpannen. Bruk også det tilhørende målebegeret til det. Et fullt målebeger tilsvarer 175 ml. vann.

Nedenstående tabell gir en oversikt over de rette forholdene og mengden kokt ris du får med dem.

TABELL OVER VANN/RIS-FORHOLD

Ukokt ris	Vann (målt med det tilhørende målebegeret)	Vannivået i innerpannen	Endelig mengde kokt ris
1 kopp	1½ kopper	Strek 1	2 kopper
2 kopper	2½ kopper	Strek 2	4 kopper
3 kopper	3½ kopper	Strek 3	6 kopper
4 kopper	4½ kopper	Strek 4	8 kopper
5 kopper	5½ kopper	Strek 5	10 kopper
6 kopper	6½ kopper	Strek 6	12 kopper
7 kopper	7½ kopper	Strek 7	14 kopper
8 kopper	8½ kopper	Strek 8	16 kopper
9 kopper	9½ kopper	Strek 9	18 kopper
10 kopper	10½ kopper	Strek 10	20 kopper

1 kopp tilsvarer 175 ml. vann eller 100 gram ukokt ris

- Sett deretter støpselet i stikkontakten og sett riskokeren i 'cook'-stillingen ved å trykke inn bryteren.
- Etter en stund vil riskokeren automatisk gå over til 'varm'-stillingen. La risen stå i den stillingen enda 5-10 minutter med lokket på, slik at risen kan bli gjennomkokt.

Et par 'ristips':
- Eventuelt kan du vaske risen først. Vasket ris kleber mindre på pannen, men mister også litt av næringsverdien.
- Hvis risen kleber på pannen (noe som nesten ikke kan utelukkes ved visse ristyper), kan du olje innerpannen litt med f.eks. salatolje, olivenolje eller annen vegetabilsk olje.
- Hvis du vil ha mykere ris, kan du bløte den ukokte risen i vann i innerpannen i 5-10 minutter før du slår på riskokeren.

2. Tilberedning av forhåndskokt ris (hurtigris).
Tilberedningen er den samme som for vanlig ris, men forholdene mellom vannet og risen er annerledes. Det er ikke mulig å gi en god regel for dette, siden risprodusentene bruker forskjellige forhåndskoketider og metoder. For å vite hvilke mengder vann og ris du skal bruke, bør du derfor følge bruksanvisningen på rispakken.
Deretter gjør du som følgende:
- Hell den angitte vannmengden i pannen og sett pannen i 'cook'-stilling. Tilsett risen så snart vannet koker.
- La risen koke slik det er angitt på pakken. Slå deretter av riskokeren ved å trekke støpselet ut av stikkontakten.
- Fortsett deretter som angitt på pakken. Som oftest skal risen stå i ca. 15 minutter til, noen ganger med lokket på. Hell deretter ut risvannet.

DAMPKOKING (kun for Rice Cooker med tilbehør for dampkokepanne)
Dampkoking kan brukes for å tilberede grønnsaker, kjøtt, fisk og fjørfe. Med dampkoking går færre næringsstoffer tapt enn ved andre tilberedningsmetoder.

Hvis du skal dampkoke, skal damppannen settes på innerpannen. Det gjennomsiktige lokket passer til damppannen. Legg maten i damppannen. Hell en tilpasset mengde vann i innerpannen slik at det danner seg damp. Du slår på pannen ved å trykke inn knappen ('cook'-stilling). I nedenstående tabell ser du hvilken vannmengde du trenger og hvor lenge tilberedningen (omtrent) vil vare. Vannmengden måles med plastkoppen/målebegeret.

TABELL FOR DAMPKOKING AV INGREDIENSER

Grønnsaker	Vannmengde	Damptid
Kjøtt, fisk & fjørfe	1/2 kopp pr. 100 gram	Avhengig av mengden
Asparges	1/2 kopp	10 minutter
Broccoli	1/4 kopp	5 minutter
Kål	1 kopp	15 minutter
Gulrøtter	1 kopp	15 minutter
Blomkål	1 kopp	15 minutter
Mais	1 kopp	10 minutter
Eggplante	1 1/4 kopp	20 minutter
Hegebønner	1 kopp	15 minutter
Erter	1/2 kopp	10 minutter
Spinat	1/2 kopp	10 minutter

1 kopp tilsvarer 175 ml vann

Enda et par 'dampkokingstips':
- Ved dampkoking av grønnsaker behøver du ikke å tilpasse vannmengden til grønnsaksmengden.
- Hold lokket på pannen mens dampkokingen pågår. Når du løfter opp lokket, siver det ut vann og damp, slik at koketiden blir lengre. Hvis lokket likevel skal tas av et øyeblikk, kan du helle litt ekstra vann i innerpannen for å tilpasse koketiden igjen.
- De angitte damptidene er tilnærmede tider. Tilberedningstidene kan tilpasses ved å bruke en større eller mindre vannmengde.

TILBEREDE SUPPER OG STUINGER
Bruk innerpannen med lokket. Ha de nødvendige ingrediensene i pannen og sett den på 'cook'-stilling. Supper og stuinger skal 'surre' en tid. "Varm"-stillingen på Princess Rice cooker & Food steamer egner seg utmerket til dette.

RENGJØRING
TREKK STØPSELET UT AV STIKKONTAKTEN FØRST
Ytterpannen kan rengjøres med en fuktig klut. Sørg for at pannen er helt tørr før du kobler den til stikkontakten igjen. Om nødvendig kan du ettertørke den elektriske tilkoblingen på siden, f.eks. med kjøkkenpapir. De øvrige løse delene kan rengjøres i varmt oppvaskvann. Bruk aldri skuremidler eller skuresvamp. Rengjøringstips: hell en kopp vann og litt oppvaskmiddel i innerpannen. Sett pannen i 'cook'-stilling og la pannen stå på i ca. 10 minutter. Slå deretter av pannen og skyll grundig.

TIPS FRA PRINCESS
- Hell aldri vann i ytterpannen.
- Sørg for at innerpannen ikke koker over, for da vil det renne vann i ytterpannen. Hvis dette hender likevel, trekk da først støpselet ut av stikkontakten, ta innerpannen ut av ytterpannen med stekehansker, hell vannet ut av ytterpannen og la den avkjøles.
- Dypp aldri ytterpannen og ledningen i vann eller annen væske.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter. Trekk også støpselet ut av stikkontakten når pannen ikke er i bruk.
- Pannen og de løse delene kan bli svært varme: hold dem utilgjengelig for barn og vær også forsiktig selv. Ta pannen kun i håndtakene.
- Sørg for at apparatet ikke står så nært kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan falle av. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Pannen må kun kobles til en jordet stikkontakt.
- Denne pannen er kun beregnet på hjemmebruk.
- Bruk aldri eddik eller salt i innerpannen, da dette kan skade dekkelaget.

PRINCESS RICE COOKER **MALLI 1926**
KÄYTTÖOHJE

ENNEN KÄYTTÖÄ
Lue tämä käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite (220-230V). Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan. Puhdista ennen käyttöä kaikki osat (paitsi kattila ja liitosjohto) astianpesuainevedellä ja huuhtele ne hyvin.

PRINCESS CLUBLINE RICE COOKER -KEITTIMEN KUVAUS
Tämä Princess-keittiöihme sopii – paitsi tietenkin riisin valmistukseen – myös moniin muihin valmistustapoihin kuten vihannesten, lihan, kalan ja riistan höyryttämiseen sekä keittojen ja hauderuokien valmistukseen. Se sopii myös erittäin hyvin ruuan pitämiseen lämpimänä.

Princess Rice Cooker –keittimeen kuuluu kattila, jossa on kaikki tekniset osat (lämmityselementti, lämpötila-anturi) sekä haudutuskulho, jossa on erilaisia apuvälineitä. Keitin toimii seuraavasti:
- Kytke ensin liitosjohto keittimeen ja vasta sitten pistorasiaan.
- Keitin kytkeytyy lämmin-toiminnolle heti kun pistotulppa liitetään pistorasiaan (keltainen 'warm'-merkkivalo syttyy).
- Painettaessa etupuolella olevaa käyttökytkintä keitin kytkeytyy keitto/höyrytys-toiminnolle (punainen ‘cook’-merkkivalo syttyy).
- Kun kiehumispiste on saavutettu, lämpötila-anturi kytkee keittimen automaattisesti takaisin lämmin-toiminnolle.

Keittimessä on lämpösuoja. Se toimii seuraavasti:
- Keitto/höyrytys-toiminto voidaan käynnistää vain jos haudutuskulho on kattilassa.
- Jos kattila on tyhjä, lämpösuoja estää keitto/höyrytys-toiminnon käynnistymisen. Kun kytkin vapautetaan, se palautuu takaisin lämmin-toiminnolle.

Koska lämmin-toiminto käynnistyy heti kun pistotulppa pannaan pistorasiaan, pistotulppa on aina irrotettava pistorasiasta kun keitintä ei käytetä.

PRINCESS RICE COOKER - KÄYTTÖVINKKEJÄ

RIISIN VALMISTUS

Riisin valmistukseen käytetään kattilaa ja sen sisälle pantavaa haudutuskulhoa; pane läpinäkyvä kansi kattilan päälle keittämisen ajaksi.
Tätä ennen on kuitenkin tärkeää tietää, millaista riisiä aiot valmistaa. Riisi on karkeasti jaettavissa kahteen eri tyyppiin:
- Valkoinen riisi.
- Ruskea riisi (kokojyväriisi).

Molempiin tyyppeihin kuuluu eri muunnelmia, kuten pitkäjyväinen ja pyöreäjyväinen riisi, rikottu riisi, surinamilainen riisi, villiriisi, basmatiriisi, Pandan-riisi. Eri riisilajit eivät kuitenkaan vaikuta riisin valmistustapaan. On kuitenkin tärkeää tietää, että saatavilla on eri tavoin käsiteltyjä riisejä kuten:
1. Tavallinen riisi; ei esikäsitelty.
2. Esikeitetty tai esihöyrytetty riisi.

Viimeksi mainittua tyyppiä, esikeitettyä tai –höyrytettyä riisiä, myydään usein nimellä ‘pikariisi’ tai pakkauksessa on maininta ‘lyhyt keittoaika’. Keitetyn riisin laatuun vaikuttaa olennaisesti riisin ja vesimäärän oikea suhde.

1. Tavallisen riisin valmistus (ei-esikypsennetty kokojyvä- ja valkoinen riisi).

- Riisin mittaaminen:

Käytä riisin mittaamiseen laitteen varusteisiin kuuluvaa mittamukia. Täysi mittamuki sisältää 100 grammaa riisiä. Tämä määrä on yhden hengen keskimääräinen annos. Pane tarvittava määrä riisiä haudutuskulhoon.

- Veden mittaaminen:

Mittaa sitten vesi haudutuskulhoon. Käytä myös tähän tarkoitukseen laitteen varusteisiin kuuluvaa mittamukia. Täysi mittamuki vastaa 175 ml vettä.

Alla olevasta taulukosta käyvät ilmi oikeat mittasuhteet sekä kuinka paljon saadaan valmista riisiä.

VEDEN/RIISIN MITTASUHDETAULUKKO

Keittämätöntä riisiä	Vettä (mitattu varusteisiin kuuluvalla mittamukilla)	Haudutuskulhon vesiraja	Lopullinen valmiin riisin määrä
1 kuppi	1½ kuppia	Täyttöraja 1	2 kuppia
2 kuppia	2½ kuppia	Täyttöraja 2	4 kuppia
3 kuppia	3½ kuppia	Täyttöraja 3	6 kuppia
4 kuppia	4½ kuppia	Täyttöraja 4	8 kuppia
5 kuppia	5½ kuppia	Täyttöraja 5	10 kuppia
6 kuppia	6½ kuppia	Täyttöraja 6	12 kuppia
7 kuppia	7½ kuppia	Täyttöraja 7	14 kuppia
8 kuppia	8½ kuppia	Täyttöraja 8	16 kuppia
9 kuppia	9½ kuppia	Täyttöraja 9	18 kuppia
10 kuppia	10½ kuppia	Täyttöraja 10	20 kuppia

1 kuppi vastaa 175 ml vettä tai 100 grammaa keittämätöntä riisiä

- Liitä pistotulppa pistorasiaan ja kytke riisinkeitin toimintaan painamalla käyttökytkin ‘cook’-asentoon.
- Jonkin ajan kuluttua riisinkeitin kytkeytyy automaattisesti 'warm'-toiminnolle. Anna riisin vielä hautua tässä asennossa 5-10 minuuttia kansi kiinni, jotta riisi kypsyy lopullisesti.

Muutamia ‘riisivinkkejä’:
- Riisin voi pestä ennen valmistusta. Pesty riisi tarttuu vähemmän kulhoon, mutta menettää samalla jonkin verran ravintoarvostaan.
- Jos riisi tarttuu kulhon pintaan (joillakin riisilajeilla tätä on lähes mahdoton estää), voit öljytä haudutuskulhon kevyesti esim. salaatinkastikeöljyllä, oliiviöljyllä tai muulla kasvisöljyllä.
- Saat riisistä pehmeämpää liottamalla keittämätöntä riisiä 5-10 minuuttia haudutuskulhossa ennen kuin kytket riisinkeittimen toimintaan.

2. Esikypsennetyn riisin (pikariisin) valmistus.
Valmistustapa on sama kuin tavallisella riisillä, mutta veden ja riisin määrä on toinen. Tähän ei ole olemassa nyrkkisääntöä, koska eri valmistajat käyttävät eri esikypsennysaikaa ja–tapaa. Sen vuoksi sinun tulee noudattaa riisin pakkauksessa annettuja ohjeita veden ja riisin määrästä.

Toimi tämän jälkeen seuraavasti:
- Pane haudutuskulhoon tarvittava määrä vettä ja kytke keitin 'cook'-toiminnolle. Kun vesi kiehuu, lisää riisi.
- Anna riisin kiehua pakkauksessa mainitun ajan. Katkaise sen jälkeen riisinkeittimen virta irrottamalla pistotulppa pistorasiasta.
- Toimi sen jälkeen pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Useimmiten riisin on vielä annettava hautua noin 15 minuuttia, joskus kansi kiinni, minkä jälkeen ylimääräinen vesi kaadetaan pois.

HÖYRYTTÄMINEN (koskee ainoastaan höyrytysläviköllä varustettua Rice Cooker -keitintä)
Höyryttämällä voidaan kypsentää vihanneksia, lihaa, kalaa ja riistaa. Tällä menetelmällä ruuan ravintoaineet säilyvät paremmin kuin muita valmistustapoja käytettäessä.

Höyrykypsennyksessä pannaan höyrytyslävikkö haudutuskulhoon. Läpinäkyvä kansi sopii höyrytyslävikön päälle. Pane ruoka-aineet höyrytyslävikölle. Kaada sopiva määrä vettä haudutuskulhoon höyryn muodostamiseksi. Käynnistä laite painikkeella (‘cook’-toiminto). Alla olevasta taulukosta käy ilmi tarvittava vesimäärä sekä (likimääräinen) valmistusaika. Vesimäärä mitataan muovikupilla/mittamukilla.

RUOKA-AINEIDEN HÖYRYTYSTAULUKKO

Vihannekset	Vesimäärä	Höyrytysaika
Liha, kala & riista	1/2 kuppia 100 grammaa kohti	Riippuu ainesten määrästä
Parsa	1/2 kuppia	10 minuuttia
Parsakaali	1/4 kuppia	5 minuuttia
Kaali	1 kuppia	15 minuuttia
Porkkanat	1 kuppia	15 minuuttia
Kukkakaali	1 kuppia	15 minuuttia
Maissi	1 kuppia	10 minuuttia
Munakoiso	1 1/4 kuppia	20 minuuttia
Härkäpapu	1 kuppia	15 minuuttia
Herneet	1/2 kuppia	10 minuuttia
Pinaatti	1/2 kuppia	10 minuuttia

1 kuppi vastaa 175 ml vettä

Muutamia ‘höyrytysvinkkejä’:
- Vihanneksia höyrytettäessä vesimäärää ei tarvitse muuttaa vastaamaan vihannesmäärää.

- Anna kannen olla paikoillaan höyrytyksen aikana. Kantta nostettaessa häviää lämpöä ja höyryä, jolloin valmistusaika pitenee. Jos kantta kuitenkin täytyy nostaa, haudutuskulhoon voidaan kaataa hieman enemmän vettä vastaamaan pitempää valmistusaikaa.
- Ilmoitetut höyrytysajat ovat ohjeellisia. Valmistusaikoja voidaan muuttaa lisäämällä tai vähentämällä vesimäärää.

KEITTOJEN JA HAUDERUOKIEN VALMISTUS

Tähän tarkoitukseen käytetään kannellista haudutuskulhoa. Sinun tarvitsee vain panna ruoka-aineet haudutuskulhoon ja käynnistää keitin 'cook'-toiminnolle. Keittoja ja hauderuokia täytyy kypsentää jonkin aikaa alhaisessa lämpötilassa. Princess Rice cooker & Food –keittimen 'warm'-toiminto on tähän tarkoitukseen erittäin sopiva.

PUHDISTUS

IRROTA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA

Kattila voidaan puhdistaa kostealla liinalla. Pidä huoli siitä, että kattila on täysin kuiva ennen kuin se kytketään jälleen pistorasiaan. Kuivaa laitteen sivussa oleva sähköliitäntä tarvittaessa vielä esimerkiksi talouspaperilla. Muut osat voidaan puhdistaa lämpimällä astianpesuainevedellä. Älä käytä puhdistukseen hankausaineita tai hankaavaa pesusientä.

Puhdistusvinkki: pane haudutuskulhoon kupillinen vettä ja hieman astianpesuainetta. Säädä laite 'cook'-toiminnolle ja anna aineen vaikuttaa noin 10 minuuttia. Katkaise laitteen virta ja huuhtele kulho hyvin.

PRINCESS-OHJEITA

- Älä pane koskaan vettä kattilaan.
- Pidä huoli siitä, että haudutuskulho ei koskaan kiehu yli, koska silloin kattilaan pääsee vettä. Jos näin on kuitenkin käynyt, irrota ensin pistotulppa pistorasiasta, nosta haudutuskulho pannulappuja käyttäen kattilasta, kaada vesi kattilasta ja anna sen jäähtyä.
- Älä koskaan upota kattilaa ja liitosjohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa. Irrota pistotulppa pistorasiasta myös aina kun laitetta ei käytetä.
- Kattila ja jotkin osat kuumenevat: pidä siis huoli siitä, että lapset eivät pääse sen lähelle ja ole itsekin varovainen. Tartu kattilaan ainoastaan kädensijoista.
- Pidä huoli siitä, että laite ei ole sijoitettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon; pidä huoli myös siitä, että liitosjohto ei roiku niin että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen liitosjohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme.
- Älä aseta laitetta kuumalle keittolevylle tms. tai sen lähelle.
- Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä pane haudutuskulhoon etikkaa tai suolaa, koska ne vioittavat pinnoitetta.

MANUAL DE INSTRUÇÕES DA PANELA DE COZINHAR ARROZ DA PRINCESS P

ANTES DE UTILIZAR

Deve ler primeiro este manual de instruções e conservá-lo para o poder eventualmente mais tarde voltar a consultar. Controlar se a corrente eléctrica da sua casa corresponde à do aparelho (220-230 Volt). Deve ligar unicamente este aparelho a uma tomada de ligação à terra. Limpar antes de utilizar o aparelho todas as peças (com excepção da panela exterior e do fio) em água tépida e secá-las bem em seguida.

DESCRIÇÃO DA PANELA DE COZINHAR ARROZ CLUBLINE DA PRINCESS

Esta panela mágica para cozinhar da Princess – não só destinada claro para cozer apenas arroz – pode ser usada igualmente para muitas outras finalidades, tal como cozer a vapor legumes, carne, peixe e aves, fazer uma sopa e um estufado. Também conserva muito bem a comida quente.

A Panela de Cozinhar Arroz da Princess consiste numa panela exterior que inclui todos os componentes técnicos necessários (um elemento de aquecimento, um sensor de temperatura) e uma panela interior com diversos acessórios.
A panela funciona do seguinte modo:
- Ligar primeiro o fio na panela, e em seguida à tomada eléctrica.
- A panela acende o sistema de aquecimento logo que o fio estiver ligado à tomada eléctrica (a luz amarela de "quente" acende).
- Se carregar no interruptor pelo lado exterior a panela passa à função de cozinhar/cozinhar a vapor (a luz encarnada de "cozinhar" acende).
- Logo que se atingiu a temperatura apropriada para cozinhar, o sensor de temperatura passa automaticamente para a função quente.

A panela verm munida de um sistema de segurança. Este funciona do seguinte modo:
- A função de "cozinhar/cozinhar a vapor" acende apenas se tiver colocado primeiro a panela interior dentro da panela exterior.
- Se a panela exterior estiver vazia, o sistema de segurança evita que a função de "cozinhar/ cozinhar a vapor" se acenda. O interruptor volta à posição normal de "quente" assim que o soltar.

Uma vez que a função de "manter quente" acende logo que o interruptor estiver ligado à tomada, deve retirar sempre o interruptor da tomada se não estiver a usar a panela.

SUGESTÕES COMO DEVE UTILIZAR A PANELA DE COZINHAR ARROZ DA PRINCESS

COZINHAR ARROZ
Para cozinhar arroz, deve usar a panela exterior juntamente com a panela interior; tapar a panela com a tampa transparente enquanto o arroz coze. Antes de começar, é importante saber qual o tipo de arroz que pretende utilizar. Geralmente pode dividir o arroz em duas categorias, nomeadamente:
- arroz branco
- arroz integral

Estes dois tipos de aaroz incluem muitas variedades, tal como arroz de grão comprido, grão redondo, grão miúdo, arroz do Suriname, arroz silvestre, aaroz Basmati, arroz Pandan. Isto não é importante para o modo de preparação do arroz. O que é importante é se compra o arroz como:
1. Arroz normal: isto é arroz sem qualquer tipo de preparação especial anterior.
2. Arroz pré-cozinhado ou pré- cozinhado a vapor.

A última versão, o arroz pré-cozinhado ou pré- cozinhado a vapor, pode ser geralmente comprado na forma de "arroz de tempo de cozedura rápida", "arroz rápido", "arroz mágico" ou "arroz que coze rapidamente". Para obter uma boa qualidade de arroz, a proporção entre a quantidade de arroz e a quantidade de água é importante.

1. Preparar arroz normal (integral ou branco, não pré-cozinhado)
- Medir o arroz:
Utilizar o copo de medição que vem incluído com o aparelho - para medir o arroz. Um copo cheio corresponde a 100 gramas. Esta constitui a quantidade média para uma pessoa. Deitar a quantidade desejada de arroz para dentro da panela.
- Medir a água:
Em seguida, deite a água para dentro da panela. Para tal deve usar o copo de medição que vem incluído com o aparelho. Um copo cheio corresponde a 175 ml de água.

A tabela seguinte mostra a proporção correcta entre o arroz e a água e o volume de arroz que obtém depois de cozinhado.

TABELA DE PROPORÇÃO ENTRE A QUANTIDADE DE ARROZ E ÁGUA

Arroz cru	Água (medida com copo incluído)	Nível de água da panela interior	Quantidade do arroz cozinhado
1 chávena	1½ chávenas	Risca 1	2 chávenas
2 chávenas	2½ chávenas	Risca 2	4 chávenas
3 chávenas	3½ chávenas	Risca 3	6 chávenas
4 chávenas	4½ chávenas	Risca 4	8 chávenas
5 chávenas	5½ chávenas	Risca 5	10 chávenas
6 chávenas	6½ chávenas	Risca 6	12 chávenas
7 chávenas	7½ chávenas	Risca 7	14 chávenas
8 chávenas	8½ chávenas	Risca 8	16 chávenas
9 chávenas	9½ chávenas	Risca 9	18 chávenas
10 chávenas	10½ chávenas	Risca 10	20 chávenas

1 chávena corresponde a 175 ml de água ou 100 gramas de arroz cru.

- Ligar em seguida o interruptor à tomada e ligar a panela de cozer o arroz para a função "cozinhar", carregando no interruptor da panela.
- Ao fim de alguns minutos, a panela de cozer o arroz muda automaticamente para a função "quente'. Deixer cozer bem o arroz nesta função durante 5-10 minutos com a tampa.

Algumas sugestões do "arroz":
- Pode eventualmente lavar o arroz primeiro. O arroz que foi primeiro lavado pega menos à panela, mas perde igualmente alguns valores alimentares.
- Se o arroz pegar à panela (para alguns tipos é quase impossível evitar que isso aconteça), pode untar ligeiramente a panela interior com óleo ou azeite ou outro tipo de óleo vegetal.
- Para obter um arroz mais macio pode pôr o arroz de molho em água durante 5 a 10 minutos dentro da panela interior, antes de ligar o interruptor à tomada.

2. Preparar o arroz pré-cozinhado (de cozedura rápida).
O modo de preparação é o mesmo para o arroz normal, mas a proporção entre a quantidade de água e de arroz é diferente. Para isso, não existe qualquer regra visto que cada produtor de arroz utiliza um outro tempo de cozedura ou método diferente. Para saber qual a quantidade de água e de arroz que deve utilizar, deve seguir por isso as instruções que vêm na embalagem do arroz em questão. Deve fazer o seguinte:
- Deitar para dentro da panela a quantidade de água indicada e ligar a panela para a função de "cozinhar". Logo que a água ferva, acrescente o arroz.
- Deixar cozer o arroz durante o tempo indicado na embalagem. Em seguida desligar a panela do arroz, retirando o interrutpor da tomada.
- Em seguida, deve seguir as instruções indicadas na embalagem. Geralmente deve deixar secar o arroz durante ainda cerca de 15 minutos, por vezes com tampa, escorrendo-o em seguida.

COZINHAR A VAPOR (apenas para a Panela de Cozinhar Arroz que inclui peças para cozinhar a vapor). Pode usar o cozinhar a vapor para preparar legumes, carne, peixe e aves. O vapor faz com que os valores alimentares desses alimentos se conservem mais do que noutros modos de preparação.

Para cozinhar a vapor, deve colocar a panela de cozinhar a vapor dentro da panela interior. A tampa transparente também serve na panela de cozinhar a vapor. Colocar a comida dentro da panela de cozinhar a vapor. Deitar a quantidade indicada de água para dentro da panela interior de forma a que se possa evaporizar. Ligar a panela, carregando no botão (função "cozinhar"). Na tabela seguinte vem indicada a quantidade de água e o tempo (aproximado) de preparação necessários.
A quantidade de água é medida com o copo de medição de plástico.

ABELA PARA COZINHAR A VAPOR DOS SEGUINTES INGREDIENTES

Legumes	Quantidade de água	Tempo de cozinhar a vapor
Carne,peixe & aves	1/2 chávena por 100 gramas	Dependendo da quantidade
Espargos	1/2 chávena	10 minutos
Bróculos	1/4 chávena	5 minutos
Couve	1 chávena	15 minutos
Cenouras	1 chávena	15 minutos
Couve-flor	1 chávena	15 minutos
Milho	1 chávena	10 minutos
Ervas	1 1/4 chávena	20 minutos
Favas	1 chávena	15 minutos
Ervilhas	1/2 chávena	10 minutos
Espinafres	1/2 chávena	10 minutos

1 chávena corresponde a 175 ml de água

Mais algumas sugestões de "vapor":
- Quando cozinhar legumes a vapor a quantidade de água não precisa de corresponder à quantidade de legumes.
- Manter a tampa sobre a panela enquanto cozinha a vapor. Se levantar a tampa, perdem-se calor e vapor, aumentando assim o tempo de cozedura. Se no entanto tiver de levantar a tampa, pode acrescentar mais água, ajustando de novo o tempo de cozedura.
- Os tempos indicados para cozinhar a vapor são tempos aproximados de cozedura. Se aumentar ou diminuir a quantidade de água, pode igualmente ajustar os tempos de preparação.

COZINHAR SOPAS E PRATOS ESTUFADOS

Para tal deve usar a panela interior com tampa. Colocar simplesmente os ingredientes necessários na panela e ligar para a função "cozinhar". As sopas e os estufados devem "apurar" durante algum tempo. Para tal, é ótimo usar a função "quente" da Panela de Cozinhar Arroz & Comida a Vapor da Princess.

LIMPEZA. RETIRAR PRIMEIRO O INTERRUPTOR DA TOMADA. A panela exterior pode ser limpa com um pano húmido. Deve certificar-se de que a mesma está seca antes de a voltar a ligar à electricidade. Se for necessário, deve secar a ligação eléctrica situada num dos lados por exemplo com papel. As outras peças podem ser limpas com água tépida. Para tal não deve usar detergentes ou esponjas que risquem. **Sugestão de limpeza:** Deitar uma chávena de água e um pouco de detergente para entro da panela. Ligar a panela para a função "cozinhar" e deixar ficar a actuar durante uns 10 minutos. Desligar em seguida a panela e lavar muito bem.

CONSELHOS DA PRINCESS
- Nunca deve deitar água para dentro da panela exterior.
- Não deve deixar que a panela interior transborde água ao ferver para a panela exterior. Caso isso aconteça, desligar primeiro a panela retirando o interruptor da tomada, esvaziar a água da panela exterior e deixar arrefecer.
- Nunca deve mergulhar a panela exterior e o fio em água ou em qualquer outro líquido.
- Retirar sempre o interruptor da tomada antes de limpar a panela ou em caso de avaria. Também deve retirar o interruptor da tomada quando não utilizar a panela.
- A panela e as peças respectivas podem aquecer muito: assegure-se que as crianças não se encontram perto e tenha você mesmo cuidado ao manejar a panela. Deve apenas pegar na panela pela asa.
- Certifique-se que o aparelho não se encontra colocado à beira da mesa, da bancada, etc, de modo a que ninguém o possa derrubar; certifique-se igualmente de que o fio não se encontra pendurado de forma a que alguém possa eventualmente tropeçar nele ou ficar com o salto preso no mesmo.
- Não usar o aparelho quando estiver avariado ou quando o fio estiver danificado, deve enviá-lo nesse caso para os nossos serviços de assistência.
- Não colocar o aparelho perto de fontes de calor tais como uma chapa de fogão quente, etc.
- Deve unicamente ligar a panela a uma tomada de ligação à terra.
- Esta panela destina-se unicamente ao uso doméstico.
- Não deve deitar vinagre ou sal para dentro da panela interior porque podem afectar o revestimento da mesma.

GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/NÍ LIST
Κάρτα εγγύησης

PRINCESS®

Princess Head Office
Baronielaan1, 4818 PA Breda
Postbus 4722, 4803 ES Breda
Tel. +31 (76) 521 77 16
The Netherlands

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d'achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum

Købs-dato
Innkjøpsdato
Ostopäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákupu
Ημερομηνία αγοράς

Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής

TYPE

Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerç
Acquirente
Köpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupujci
Αγοραστής

NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN
1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE
For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE
1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE
1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA
PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA
Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmontat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA
L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte de garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze checomunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI
1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantin omfattar fabrikations- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI
Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren.Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller repareres af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI
1 års garanti. Garantien gjelder fabrikasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU
Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA
Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijjih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY
Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněny záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávnym používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poskození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI
Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleidsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er hád því ad framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ
1χρόνο εγγύησησ για λιθη κατασκευής και υλικού.
Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρωσ η απόδειξη εγγάησησ Δεν εγγυώνται βλάβεσ που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση.
Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθεσ βλάβεσ.

PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES BV
Baronielaan 1, 4818 PA Breda. P.O. Box 4722, 4803 ES Breda, The Netherlands.
Tel. +31 (0)76 - 521 77 16, Fax +31 (0)76 - 521 71 16
Internet http://www.princess.nl, E-mail: info@princess.nl